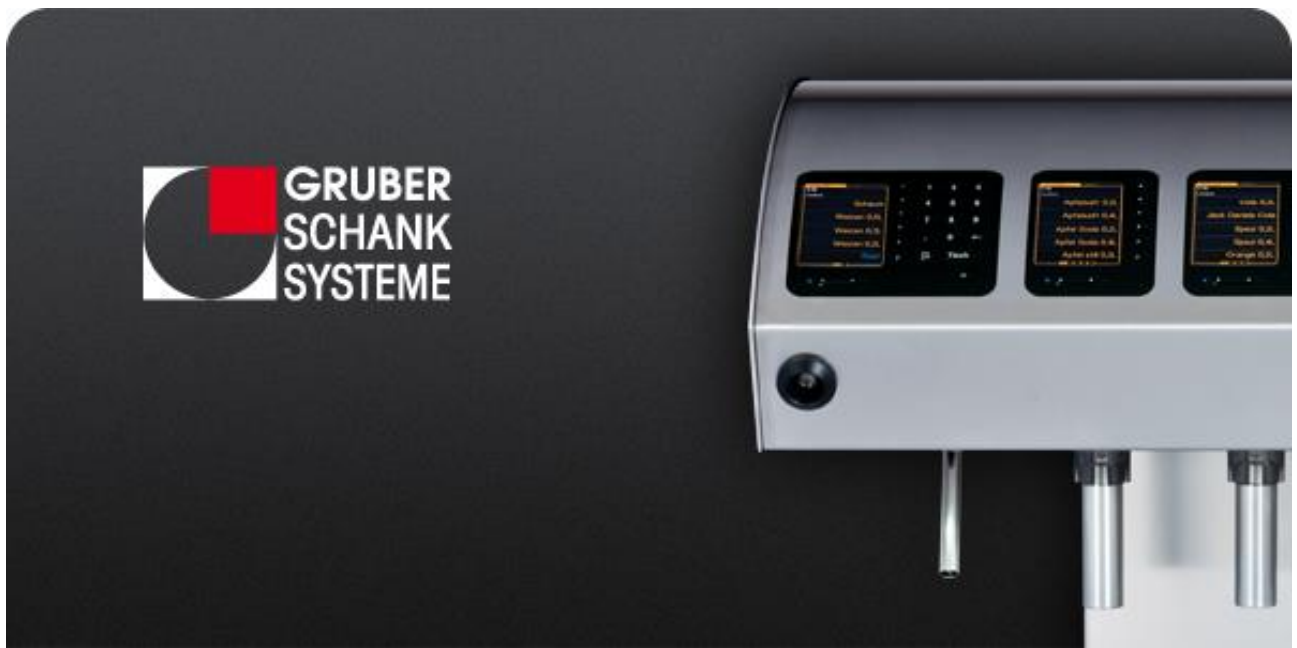




VISO®

Reinigung
Handbuch

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

„Eine Maschine sollte sich immer auf den Menschen einstellen und nicht umgekehrt. Effiziente Bedienerfreundlichkeit, einfache und übersichtliche Auswahl sowie kürzeste Einschulzeiten für die Mitarbeiter/-innen sind ein absolutes Muss. Seit über 25 Jahren befasst sich unser Team mit Schanktechnik. Dieses Know-how und die langjährige Erfahrung beeinflussten die Entwicklung der neuen VISO Serie maßgeblich. Funktionalität, die jeden Wunsch des Gastes erfüllt, und die volle Kontrolle sind unerlässlich.“

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sich mit den Hygiene- und Reinigungsrichtlinien vertraut zu machen.

Die vorliegende Bedienungsanleitung soll Ihnen dabei helfen die Reinheit und Hygiene Ihrer neuen GRUBER-Computer-Schankanlage stets zu gewährleisten und somit nur die beste Qualität an Schankgetränken an Ihre Kunden weiterzugeben.

Bei Fragen oder für Hilfestellungen stehen wir Ihnen gerne an unserem Servicetelefon zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude an Ihrem VISO-Schanksystem.

Ihr GRUBER SCHANKSYSTEME Team

1. REINIGUNGSDOKUMENTE

DOWNLOADS

Sie finden die **Reinigungsdokumente** für **den Betreiber** als PDF zum Downloaden auf unserer Homepage.

www.schanksysteme.com/downloads

Im Reinigungsdokument für den Betreiber sind folgende Dokumente enthalten:

- **Serviceadressenliste**
Aufzeichnung aller wichtigen Kontaktdaten.
- **Aufgabenverteilung der Angestellten**
Übersicht, welcher Angestellte welche Aufgabenbereiche betreut.
- **Unterweisung des Personals**
Aufzeichnung, dass der Angestellte klar über seinen Aufgabenbereich informiert wurde.
- **Reinigungsaufzeichnungen des Personals**
Dient zur Überprüfung des Reinigungserfolgs in Ihrem Betrieb.

EMPFEHLUNG

Wir empfehlen folgende Regelwerke der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe:

Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen DGUV Regeln 110-007

Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen ASI 6.80

Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen ASI 6.84

Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage

www.bgn.de

2. KUNDENDIENST

IHR DRAHT ZU UNS

Bei Fragen oder für Hilfestellungen stehen wir Ihnen gerne an unserem Servicetelefon zur Verfügung.

SERVICEHOTLINE	+43 664 4340826	
FERNWARTUNGSDIENST	Montag bis Freitag	08:00 bis 17:00
BEREITSCHAFTSDIENST	Montag bis Freitag	17:00 bis 20:00
	Samstag & Sonntag	09:00 bis 20:00

INTERNET

Besuchen Sie uns im Internet. Dort erfahren Sie mehr über unsere Produktpalette, anstehende Messetermine, aktuelle Projekte, unsere Partner und Referenzen und noch vieles mehr.

www.schanksysteme.com

UNSERE ANSCHRIFT



Privatquelle Gruber GmbH & Co KG
Unternehmensbereich Gruber Schanksysteme
Innsbrucker Str. 38
6230 Brixlegg,
Österreich
Tel. +43 5337 62628
Fax. +43 5337 65010

E-Mail info-ST@pqg.com

3. INHALTSVERZEICHNIS

1.	REINIGUNGSDOKUMENTE.....	1
	Downloads.....	1
	Empfehlung	1
2.	KUNDENDIENST.....	2
	Ihr Draht zu uns.....	2
	Servicehotline	2
	Internet	2
	Unsere Anschrift	2
3.	INHALTSVERZEICHNIS.....	3
4.	AUFLISTUNG DER REINIGUNGSTÄTIGKEITEN UND INTERVALLE.....	6
5.	VERANTWORTUNG.....	9
	Verantwortung.....	9
	Kontrolle über den Reinigungserfolg	9
	Aufzeichnung	9
	Personaleinweisung	9
6.	WICHTIGE INFORMATIONEN.....	10
	Wasseranschluss	10
	Kühlhaus.....	10
	Zapfgase	11
	Reinigungsmittel	11
	Thekenbereich	11
7.	DIE REINIGUNGSUNTENSILIEN	12
	Reinigungshilfsmittel.....	12
	Reinigungsbürste	12
	Reinigungsspritze	12
	Putztücher	12
	Reinigungskugel	13
	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	14
	Reihenfolge der Reinigung und Desinfektion.....	14
8.	GRUNDREINIGUNG.....	15
9.	SANITATION.....	16
	Intervalle für die Sanitation.....	16
	Intervalle festlegen	16

	Zusätzliche Intervalle	16
	Intervalle nach dem HACCP Konzept	17
	EG Verordnung 852/2004	18
	Reinigungsfachfirma.....	19
	Durchführung der Sanitation	19
	Leitungsreinigung.....	19
	Kellertechnik Zubehör.....	26
	Zapfköpfe · Anschlusskupplungen	37
	Zapfhähne	39
	Spritzbleche der Schankanlage	48
10.	TÄGLICHE REINIGUNG	49
	Tägliche Reinigung VOR dem Betrieb.....	49
	Auslauftüllen	49
	Sirupverteiler	50
	Abtropfasse und Theke.....	51
	Getränke aus der Leitung überprüfen	52
	Tägliche Reinigung NACH dem Betrieb	58
	Auslauftüllen	58
	Sirupverteiler	58
	Abtropfasse · Abtropfassenwanne · Theke	59
	Schankkopf · Satelliten · Biersäulen.....	59
	VISO Spirituosengerät	59
	Spirituosenpistole · Gruber Ringsystem · Clic Öffner.....	60
	Tägliche Reinigung WÄHREND dem Betrieb	60
	Zapfköpfe · Anschlusskupplungen	60
	Ausgiesser	61
	Personalhygiene.....	64
11.	WÖCHENTLICHE REINIGUNG	65
	VISO Spirituosengerät - Getränkeschlitten	65
	Kühlhaus.....	65
12.	REINIGUNG ALLE 2 WOCHEN	66
	Zwischendruckregler.....	67
	Hauptdruckregler	67
13.	MONATLICHE REINIGUNG	68
	Karbonator	68

	Gläser	68
14.	HALBJÄHRLICHE REINIGUNG	69
	Wasserfilter tauschen	69
15.	JÄHRLICHE REINIGUNG.....	70
	Umlaufkühler Wasser tauschen.....	70
	Karbonator	70
16.	INDEX.....	71
17.	VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN	73

4. AUFLISTUNG DER REINIGUNGSTÄTIGKEITEN UND INTERVALLE

SANITATION* - einen Tag dafür fixieren				
<i>Was</i>	<i>Womit</i>	<i>Reinigen</i>	<i>Desinfizieren</i>	<i>Kontrolle</i>
Leitungsreinigung	Fachfirma	✓	✓	
Kellertechnik Zubehör: Zähler · Stopper Umschalter · etc.	Fachfirma Gruber Schanksysteme	✓	✓	✓
Zapfhähne	Fachfirma Bürste	✓	✓	
Spritzbleche der Schankanlage	Fachfirma Putztuch Spülmaschine	✓	✓	
Zapfköpfe	Fachfirma Bürste	✓	✓	

* In **Österreich** ist das Durchführen der Sanitation nach Bedarf, spätestens aber alle 2 Wochen, vorgeschrieben.
 In **Deutschland** muss das Durchführen der Sanitation nach der DIN 6650-6 erfolgen.
 Siehe Seite 17.

TÄGLICH · VOR DEM BETRIEB				
<i>Was</i>	<i>Womit</i>	<i>Reinigen</i>	<i>Desinfizieren</i>	<i>Kontrolle</i>
Auslauftüllen	Spritze Putztuch Bürste	✓		
Sirupverteiler		✓ Mit Trinkwasser durchspülen		
Abtropfasse	Putztuch	✓		
Theke	Putztuch	✓		
Getränke aus der Leitung				✓ Trübung ✓ Geschmack ✓ Geruch ✓ Temperatur ✓ Kohlensäure

TÄGLICH · NACH DEM BETRIEB				
<i>Was</i>	<i>Womit</i>	<i>Reinigen</i>	<i>Desinfizieren</i>	<i>Kontrolle</i>
Auslauftülle	Spritze Bürste	✓	✓	
Sirupverteiler		✓	✓	✓ O-Ring
Abtropfasse Abtropfassenwanne	Putztuch	✓	✓	
Theke	Putztuch	✓	✓	
Schankkopf Satelliten · Biersäulen	Putztuch	✓ ① Trocken reinigen		
VISO Spirituosengeräte	Putztuch	✓ Tropfasse durchspülen. ① Trocken reinigen		
Spirituosenspistole Gruber Ringsystem Clic Öffner	Putztuch	✓ ① Trocken reinigen		

TÄGLICH · WÄHREND DEM BETRIEB				
Generell gilt, dass der komplette Thekenbereich während dem Betrieb sauber zu halten ist. Besonderes Augenmerk gilt dabei den Theken und der Abtropfasse. Getränkereste sind umgehend zu entfernen.				
<i>Was</i>	<i>Womit</i>	<i>Reinigen</i>	<i>Desinfizieren</i>	<i>Kontrolle</i>
Zapfköpfe Anschlusskupplungen	Bürste	✓ ① Bei Fasswechsel	✓	
Ausgießer	Bürste Reinigungsmittel Reinigungsadapter	✓ ① Bei Flaschenwechsel	✓	
Personal			✓ Handdesinfektionsmittel	

WÖCHENTLICH - einen Tag dafür fixieren				
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
VISO Spirituosengerät - Getränkeschlitten	Putztuch Spülmaschine	✓		
Kühlhaus				✓ Temperatur ✓ Geruch

ALLE 2 WOCHEN - einen Tag dafür fixieren				
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Kühlhaus		✓	✓	✓ optisch ✓ Anzeigen ✓ Temperatur ✓ Geruch ✓ Bodenablauf ✓ Druckregler

MONATLICH - einen Tag dafür fixieren				
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Karbonator				✓ optisch ✓ Wasserbad ✓ Eisbank
Gläser				✓ sauber ✓ gepflegt ✓ Zustand

HALBJÄHRLICH - einen Tag dafür fixieren				
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Wasserfilter tauschen (wenn vorhanden)	selbständig externe Fachfirma Gruber Schanksysteme			

JÄHRLICH - einen Tag dafür fixieren				
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Umlaufkühler Wasser tauschen (wenn vorhanden)	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme	✓		
Karbonator Eisbank abtauen Wasser tauschen	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme			

- ❗ Auf die genaue Reinigung der Komponenten und die genaue Handhabung wird in den folgenden Kapiteln eingegangen.

5. VERANTWORTUNG

VERANTWORTUNG

Die Verantwortung für die Reinigung und Instandhaltung trägt ausnahmslos der Betreiber.

Der Betreiber (Lebensmittelunternehmer) muss laut der europäischen Verordnung der Lebensmittelhygiene (EG 852/2004) ein Eigenkontrollsystem nach HACCP Grundsätzen einführen.

Für anfallende Wartungen und Service sowie deren Terminabwicklung ist der Betreiber verantwortlich. Hierbei sind die Vorgaben für den Service und die Reinigung laut den Herstellern zu beachten.

- Gaswarngerät · Belüftungsanlage
- Kühlgeräte · Karbonatoren · Umlaufkühler · Verdampfer
- Sicherheitseinrichtungen

KONTROLLE ÜBER DEN REINIGUNGSERFOLG

Der Betreiber hat stets Kontrollen über den Reinigungserfolg zu führen.

AUFZEICHNUNG

Es müssen unbedingt Aufzeichnungen über die durchgeführten Sanitationen geführt werden, auch wenn die Sanitation selbstständig durchgeführt wird.

Wir empfehlen auch Aufzeichnungen der Reinigungsarbeiten des Personals zu führen.
Dokument als Download vorhanden.

PERSONALEINWEISUNG

Das Personal ist über die Reinigungsrichtlinien und ihren persönlichen Aufgabenbereich durch den Betreiber zu unterweisen. Schaffen Sie klare Zuständigkeitsbereiche und halten Sie diese schriftlich fest.
Dokument als Download vorhanden.

Das Personal ist unbedingt auf das Gefahrenpotential durch CO₂ zu unterrichten.

Diese Unterweisung ist schriftlich festzuhalten und jährlich zu wiederholen.
Dokument als Download vorhanden.

6. WICHTIGE INFORMATIONEN

WASSERANSCHLUSS

Das Trinkwasser für Postmix-Anlagen muss stets in einwandfreien Zustand sein.

GEMEINDE

Bei Versorgungsproblemen oder Hochwasser müssen Postmix-Anlagen umgehend abgeschaltet werden. Die Freigabe des Trinkwassers erfolgt später durch die Gemeinde.

Bevor eine Postmix-Anlage wieder in Betrieb gehen kann, müssen die betroffenen Leitungen gereinigt werden.

HAUSBRUNNEN

Wird eine Postmix-Anlage aus einem Hausbrunnen versorgt, muss EINMAL JÄHRLICH eine Trinkwasseruntersuchung vorgenommen werden.

KÜHLHAUS

- Lagern Sie im Kühlhaus ausschließlich Getränke.
Obstkisten, Kartoffelsäcke und andere Lebensmittel haben dort nichts verloren.
- Lagern Sie das Leergut nicht im Kühlhaus.
- Halten Sie für jeden Bieranschlagtyp einen sauberen Zapfkopf bereit.
Das ist gesetzlich vorgeschrieben!
- **First in - First out.**
Lagern Sie Fässer und Getränkebehälter so, dass früher eingelagerte Fässer und Behälter zuerst geleert werden. Angezapfte Fässer müssen gekühlt gelagert und innerhalb einer Woche leer getrunken werden. Wählen Sie die Fass- und Behältergrößen immer so, dass dies gegeben ist.

ZAPFGASE

Zapfgase gelten rechtlich als Lebensmittelzusatzstoffe.

Zapfgase sind ausschließlich Kohlendioxid (CO₂) und Stickstoff (N) und die Mischung aus den beiden Gasen (N₂CO₂), Schankmix genannt.

✗ Druckluft darf nie als Schankgas verwendet werden.

REINIGUNGSMITTEL

Reinigungsmittel dürfen nicht in Getränkeflaschen aufbewahrt werden. Reinigungsmittel sind ausnahmslos mit gültigen **Gefahrensymbolen** gekennzeichnet und getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

THEKENBEREICH

Der gesamte Thekenbereich, inklusive der Regalböden und Schubladen, ist stets sauber zu halten.

Unbefugte haben keinen Zutritt zum Thekenbereich.

Tiere, auch der Hund des Hausherrn, haben im Thekenbereich nichts verloren!

7. DIE REINIGUNGSUNTENSILIEN

REINIGUNGSHILFSMITTEL

REINIGUNGSBÜRSTE

- Der Griff der Reinigungsbürsten darf nicht aus Holz gefertigt sein.
- Die Borsten der Reinigungsbürsten dürfen nicht abstehen.
Ausgefranzte Bürsten umgehend gegen neue Bürsten austauschen.
- Reinigungsbürsten nach dem Gebrauch reinigen und gut abtrocknen.
- ✗ **Werden nasse oder noch feuchte Bürsten weggelegt, fördert das dem Wachstum von Schimmel und Bakterien!**



Abb. 1 Reinigungsbürste

REINIGUNGSSPRITZE

- Überprüfen Sie die Reinigungsspritze vor jedem Gebrauch auf ihre Sauberkeit.
- Desinfizieren und trocknen Sie die Reinigungsspritze nach jedem Gebrauch von innen und außen.
- Die Reinigungsspritze muss in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.
- ✗ **Eine verunreinigte Reinigungsspritze infiziert die Zapfhähne mit Bakterien!**



Abb. 2 Reinigungsspritze

PUTZTÜCHER

- Für jeden Bereich (Theke, Küche, Boden, ...) muss ein separates Reinigungstuch verwendet werden.
- Alle Reinigungstücher müssen täglich erneuert werden.



Abb. 3 Putztücher

REINIGUNGSKUGEL

Das Reinigen mit Reinigungskugel ist nicht bei jedem Schanksystem möglich. Das Schanksystem muss speziell so aufgebaut sein, dass es für die Reinigung mit Reinigungskugeln ausgelegt ist.

Informieren Sie sich VOR der Reinigung, ob bei Ihrem Schanksystem das Reinigen mit Reinigungskugel möglich ist.

x Verwenden Sie niemals Reinigungskugeln, wenn Ihr Schanksystem nicht dafür ausgelegt ist. Es kann zu gravierenden Schäden am Schanksystem kommen.

- Verwenden Sie je Leitungsquerschnitt die passende Reinigungskugel.
Der Reinigungskugel muss größer als der Leitungsquerschnitt sein, da sonst kein Reinigungseffekt eintritt.

ca. 13-15 mm	10 mm ² Leitung
ca. 9-10 mm	6,7 mm ² Leitung
ca. 4,5- 5 mm	4 mm ² Leitung
- Zählen Sie zu Beginn der Reinigung die Reinigungskugeln.
Kontrollieren Sie nach der Reinigung, dass Sie wieder dieselbe Anzahl an Reinigungskugel haben, so können Sie sicherstellen, dass sich keine Reinigungskugel mehr im Schanksystem befindet.
- Jede Reinigungskugel darf nur einmal verwendet werden.



Abb. 4 Reinigungskugeln

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTEL

Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel im Getränketechnikbereich muss folgendes beachtet werden:

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den speziellen Einsatz im Lebensmittelbereich geeignet sein. Sie dürfen nicht gesundheitsbedenklich sein oder den Geschmack von Getränken verändern.
 - Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen die Schankanlagenteile keines Falls chemisch angreifen.
 - Die Wirkung des Reinigungs- bzw. des Desinfektionsmittels muss sichergestellt sein.
 - Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen richtig angewandt werden. Beachten Sie Mischverhältnisse und Einwirkzeiten.
 - Nach der Anwendung mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen alle gereinigten bzw. desinfizierten Komponenten ordentlich mit Trinkwasser nachgespült werden. Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmittel können den Geschmack und die Qualität von Getränken verändern und äußerst gesundheitsgefährdend sein.
- ❗ **Erkundigen Sie sich bei einer Fachfirma über geeignetes Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die verschiedenen Anwendungsbereiche in Ihrem Betrieb.**

REIHENFOLGE DER REINIGUNG UND DESINFEKTION

Falls nicht anders auf den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln vermerkt, sind folgende Reihenfolgen einzuhalten:

<i>Reinigen</i>		<i>Reinigen und Desinfizieren</i>	
1)	Mit Reinigungsmittel bearbeiten.	1)	Mit Reinigungsmittel bearbeiten.
2)	Spülen*.	2)	Spülen*.
3)	Abtrocknen.	3)	Abtrocknen.
		4)	Desinfizieren.
		5)	Spülen*.
		6)	Abtrocknen.

* Mit mindestens 65°C warmen Trinkwasser spülen bis keine Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittelreste mehr vorhanden sind.

8. GRUNDREINIGUNG

Vor UND nach Betriebspausen, die länger als 1 Woche dauern (z.B. Urlaub, Saison), muss eine komplette Grundreinigung durchgeführt werden.

Die Grundreinigung umfasst folgende Punkte:

Was	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	Siehe
Auslauftüllen	✓	✓		Seite 49
Sirupverteiler	✓	✓	✓	Seite 50 & 58
Zapfhähne	✓	✓		Seite 25
Getränke aus der Leitung			✓	Seite 52
Kellertechnik Zubehör Zähler · Stopper Umschalter · etc.	✓	✓	✓	Seite 25
Schankkopf Satelliten · Biersäulen	✓			Seite 59
Spritzbleche der Schankanlage	✓			Seite 25
VISO Spirituosengeräte	✓			Seite 59
VISO Spirituosengerät - Getränkeschlitten	✓			Seite 65
Spirituosenpistole Gruber Ringsystem Clic Öffner	✓			Seite 60
Abtropfasse Abtropftassenwanne	✓	✓		Seite 51 & 59
Theke	✓	✓		Seite 51
Gläser			✓	Seite 68
Kühlhaus	✓	✓	✓	Seite 66
Sanitation Leitungsreinigung	✓			Seite 19
Zapfköpfe Anschlusskupplungen	✓	✓		Seite 60
Karbonator			✓	Seite 68

9. SANITATION

INTERVALLE FÜR DIE SANITATION

INTERVALLE FESTLEGEN

Die Intervalle für die Sanitation sind je nach Beschaffenheit und Größe des Schanksystemes, der Länge der Leitungen und der Betriebstätigkeit nach Bedarf zu wählen.

Mindestens (!) müssen aber die unter *Intervalle nach dem HACCP Konzept* angeführten Intervalle eingehalten werden.

Es wird empfohlen die Sanitation **nach den Reinigungsintervallen der DIN 6650-6** durchzuführen.

ZUSÄTZLICHE INTERVALLE

Zu den normalen Intervallen muss in folgenden Fällen zusätzlich eine Sanitation durchgeführt werden:

- **Vor und nach der Saison**
Veranlassen Sie nach der Saison eine Sanitation und lassen Sie Ihre Leitungen optimal bis zur nächsten Saison unter CO₂ stehen. Veranlassen Sie vor der Saison ebenfalls eine Sanitation.
- **Vor und nach Betriebsurlauben**
Veranlassen Sie vor dem Urlaub eine Sanitation und lassen Sie Ihre Leitungen optimal bis zum Ende des Urlaubes unter CO₂ stehen. Veranlassen Sie nach dem Urlaub ebenfalls eine Sanitation.
- **Bei Getränkewechsel**
- **Bei Geruchsbildung, Geschmacksabweichungen, Trübung** (sonst klarer) Getränke
- **Bei Schleimbildung** an den Zapfvorrichtungen, Zapfköpfen bzw. den Fassanschlüssen
- **Bei geringerem Getränkeverbrauch**

INTERVALLE NACH DEM HACCP KONZEPT

ÖSTERREICH

Die Intervalle richten sich nach dem HACCP Konzept.

Jedenfalls gelten längstens (!) folgende Intervalle

FrISChe Fruchtsäfte, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränke	täglich
Alkoholfreies Bier	4 Wochen
Bier	8 Wochen
Weine, weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	8 Wochen
Grundstoff (Getränkessirup) (POM) Spirituosen	8 Wochen
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	8 Wochen

Bei nicht gekühlter Fasslagerung sind folgende Intervalle einzuhalten

FrISChe Fruchtsäfte, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränke	täglich
Alkoholfreies Bier	4 Wochen
Bier	6 Wochen
Weine, weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	6 Wochen
Grundstoff (Getränkessirup) (POM) Spirituosen	6 Wochen
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	6 Wochen

Es wird empfohlen die Sanitation **nach den Reinigungsintervallen der DIN 6650-6** durchzuführen.

DEUTSCHLAND**Reinigungs- und Desinfektionsintervalle nach DIN 6650-6**

FrISChe Fruchtsäfte, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränke	täglich
Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Weine, weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	7 - 14 Tage
Grundstoff (Getränkessirup) (POM) Spirituosen	30 - 90 Tage
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	90 - 180 Tage

EG VERORDNUNG 852/2004

§ Seit 1.1.2006 gilt im Bereich Hygiene die **EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) 852/2004**.

Es ist festgelegt, dass die Reinigung und Desinfektion des Schanksystems so häufig erfolgen muss, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Der Betreiber ist zur Einhaltung des Eigenkontrollsystems nach HACCP Grundsätzen verpflichtet.
Der Betreiber muss sich am Stand der Technik orientieren, um seiner Verantwortung gerecht zu werden, d.h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervall der DIN 6650-6.

Danach soll die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage in folgenden Intervallen erfolgen.

ORIENTIERUNGSWERTE FÜR REINIGUNGSINTERVALLE nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke, Milch	täglich
Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Wein; weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	7 - 14 Tage
Grundstoff (Getränkessirup) (POM) Spirituosen	30 - 90 Tage
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	90 bis 180 Tage

REINIGUNGSFACHFIRMA

Zur Bestimmung eines geeigneten Intervalls für die Sanitation an Ihrem Schanksystem ziehen Sie am besten eine Reinigungsfachfirma für Schankanlagenreinigung zu Rate. Legen Sie zusammen mit ihr einen fixen Tag oder ein fixes Intervall fest.

Wir empfehlen Ihnen die Sanitation ausschließlich von einer Reinigungsfachfirma durchführen zu lassen!

Wichtig!

- ❗ Zeichnen Sie jede Sanitation durch die Reinigungsfirma auf.
- ❗ Informieren Sie sich nach jeder Sanitation über den Reinigungserfolg, den gesamten Zustand des Schanksystemes und ggf. über anstehenden Wartungen oder Reparaturen.

DURCHFÜHRUNG DER SANITATION

Folgende Punkte müssen im Rahmen der Sanitation durchgeführt werden.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Leitungsreinigung	Fachfirma	✓	✓	
Kellertechnik Zubehör: Zähler · Stopper Umschalter · etc.	Fachfirma Gruber Schank- systeme	✓	✓	✓
Zapfhähne	Fachfirma Bürste	✓	✓	
Spritzbleche der Schankanlage	Fachfirma Putztuch Spülmaschine	✓	✓	
Zapfköpfe	Fachfirma Bürste	✓	✓	

LEITUNGSREINIGUNG

✓ Reinigen

ALLGEMEIN

Bei der Leitungsreinigung werden die Schläuche des Schanksystemes mit einem speziell dafür hergestellten Reinigungsmittel behandelt. Anschließend müssen die Leitungen so lange mit Leitungswasser gespült werden bis sich in den Leitungen keine Reinigungsmittelreste mehr befinden.

Stellen Sie sicher, dass während der Dauer des Reinigungsvorganges die Schankanlage gesperrt ist.

Achtung!

Reinigungsmittel sind ätzend.

REINIGUNGSMENÜ · VISO SCHANKSYSTEM

Geben Sie dem Techniker der Reinigungsfachfirma Ihren Reinigungsschlüssel (grün) für das Schanksystem.

EINSTIEG INS REINIGUNGSMENÜ

Den Reinigungsschlüssel in ein Schloss der Schankanlage einstecken.

Es erscheint eine Auswahl zwischen Reinigung und Portionierung.

Über die seitliche Auswahltaste *Reinigung* auswählen um zur Ventilauswahl zu gelangen.

VENTILAUSWAHL

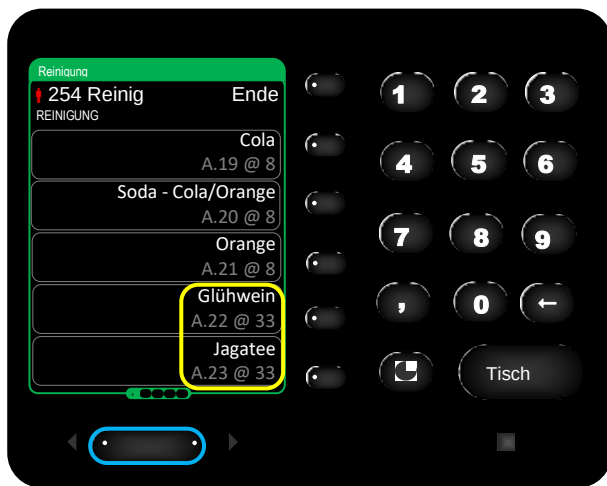


Abb. 5 Display - Anzeige Ventile

Auf der ersten Seite stehen alle Ventile, die auf dieser Spalte liegen. Der gelbe Pfeil neben dem Ventilenamen zeigt zusätzlich an, dass sich die Ventile auf dieser Spalte befinden.

Die Seitenanzahl wird unten am grünen Rahmen in Pillenform angezeigt.

Hier 5 Seiten.

Mit den Umschalttasten unten am Display kann auf weitere Seiten umgeblättert werden, auf denen die weiteren Ventile angezeigt werden.
Siehe Abb. 5 blaue Markierung.

Es werden auch die Ventile der externen Geräte angezeigt. *Hier: Glühwein, Jagatee*
Siehe Abb. 5 gelbe Markierung.

SANITATIONSVERLAUF

LEITUNGEN MIT WASSER SPÜLEN

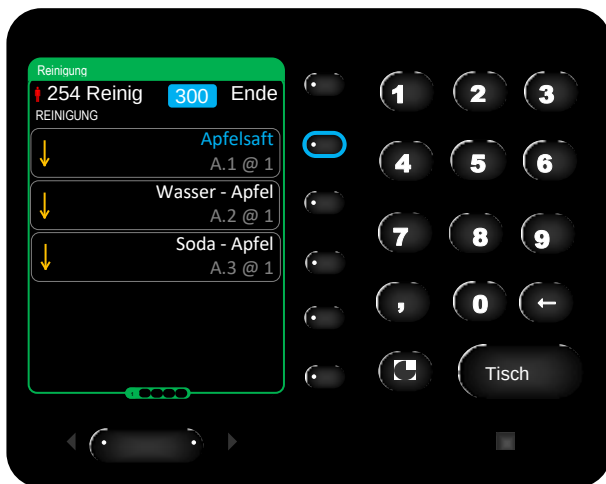


Abb. 7 Display - Anzeige geöffneter Ausgang

Den Reinigungscontainer mit sauberem Trinkwasser füllen und statt den Getränkecontainern anschließen.

Das Ventil am Schanksystem per Tastendruck öffnen, um die Getränkereste aus der Leitung zu spülen. *Hier: Das Apfelsaft-Ventil.*

Die Bezeichnungen der geöffneten Ventile werden blau dargestellt.

Zusätzlich erscheint, ebenfalls blau hinterlegt, ein Countdown in der oberen Anzeige.

- ❗ Der Countdown schließt das Ventil automatisch nach 300 Sekunden.
- ❗ Um Ventile vor Ablauf des Countdowns zu schließen, die Auswahltaste neben dem Ventil erneut drücken.

Die Leitung solange spülen, bis nur mehr reines Wasser aus dem Zapfhahn fließt.

REINIGUNGSCONTAINER VORBEREITEN

- ❗ Der Durchlaufkühler bzw. die Umlaufkühlung muss während des Reinigungsvorganges ausgeschaltet werden.

In einem sauberen Reinigungscontainer das alkalische Reinigungsmittel in Lösung bringen.
Die Angaben des Reinigungsmittelherstellers sind genauestens zu beachten!

Achtung!

Das angegebene Mischverhältnis ist genau einzuhalten.

Falsch dosierte Reinigungsлаugen könnten die Verschlauchung und die Getränketechnik verätzen und irreparabel zerstören.

Verschüttete Reinigungsmittelreste sind unverzüglich zu entfernen!

LEITUNGEN MIT REINIGUNGSLÖSUNG SPÜLEN

- Den Reinigungscontainer mit der Reinigungslösung statt dem Container mit sauberem Wasser anschließen.
 - Über das Reinigungs Menü das gewünschte Ventil öffnen.
Das Ventil so lange geöffnet lassen, bis die Reinigungslösung aus dem Zapfhahn fließt.
Je nach Leitungslänge kann das unterschiedlich lang dauern.
 - Ventil schließen.
 - Die Reinigungslösung so lange wie vom Hersteller angegeben einwirken lassen.
 - Kontrolle der Verschmutzung der Leitungen.
 - Ist die Leitung noch verschmutzt, muss noch einmal der Reinigungscontainer mit Reinigungslösung angeschlossen werden. Die Reinigungslösung, wenn nicht anders angegeben, 3 Minuten lang einwirken lassen. Vorgang solange wiederholen bis die Leitung frei von Verschmutzung ist.
- ❗ Manche Reinigungsmittel arbeiten mit Farb- Indikatoren, diese zeigen noch verschmutzte Leitungen farblich an.
- Die gereinigte Leitung mit Leitungswasser solange nachspülen, bis die Neutralität des Wassers wieder gegeben ist. Verwenden Sie dazu einen pH Teststreifen. Der pH Wert muss kleiner 8,5 sein.

Achtung!

Es ist wichtig, dass die Neutralität des Wassers wieder gegeben ist.
Reste von Reinigungsmittel können zu schweren Verätzungen führen.

WEITERE INFORMATIONEN

Es können mehrere Ventile gleichzeitig gereinigt werden.
Dazu einfach die gewünschten Ventile per Tastendruck im Reinigungs Menü öffnen.

Während der Reinigung kann der Reinigungsschlüssel abgezogen werden, ohne dass der Reinigungsvorgang unterbrochen wird. So kann auch bei einer zweiten Schankanlage der Reinigungsvorgang gestartet werden.
Am Ende der Reinigung das Reinigungs Menü mit "ENDE" verlassen.

PORTIONEN KONTROLLIEREN

Nach der Reinigung sind die einzelnen Portionen zu prüfen. Weichen die Portionen von Sollwert ab können die Portionen über das Portions Menü nachgebessert werden.

PORTIONSMENÜ · VISO SCHANKSYSTEM

Den Reinigungsschlüssel eingesteckt und den zweiten Menüpunkt Portionierung auswählen.

In diesem Menü wird nur die ausgewählte Getränkeportion verändert bzw. deren Einzelkomponenten angepasst. Auf alle anderen Portionen und Zusammensetzungen hat die Änderung keine Auswirkungen.

GETRÄNK ZUR BEARBEITUNG AUSWÄHLEN

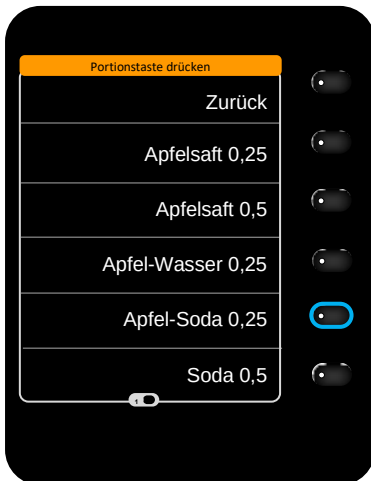


Abb. 8 Display - Getränk auswählen



Abb. 9 Display - Komponenten ändern

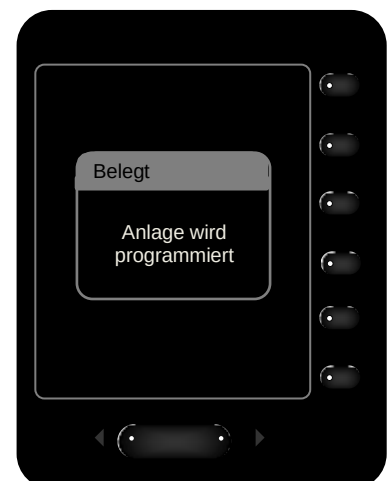


Abb. 10 Meldung Anlage wird programmiert

Auf jedem Display erscheinen die ihm zugehörigen bzw. dort einprogrammierten Produkte zur Auswahl.

Das Display auf dem das zu bearbeitende Getränk liegt geht in das *Portion Menü*.
Siehe Abb. 9

Auf allen anderen Displays erscheint die Meldung "Belegt - Anlage wird programmiert".
Siehe Abb. 10

Per Tastendruck das Getränk auswählen, das nachgebessert werden soll.

Hier Apfel-Soda 0,25

GESAMTMENGE

Abb. 13 Gesamtportion ändern



Abb. 12 Gesamtportion vergrößern

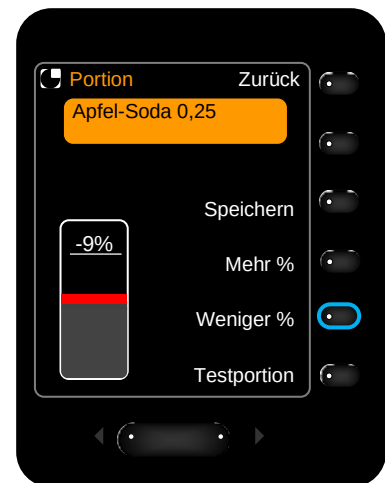


Abb. 11 Gesamtportion verkleinern

Auf die Taste *Gesamtmenge* drücken.

Alle Komponenten des ausgewählten Getränkes werden auf einmal verändert.

Das Mischverhältnis bleibt gleich. Die Gesamtmenge wird vergrößert bzw. verkleinert.

Testportion

Die Taste *Testportion* drücken, um die geänderte Portion zu überprüfen.

Stimmt die Portion nicht kann über die Tasten *Mehr %* und *Weniger %* die Portion noch einmal nachgestellt werden.

Es muss keine Testportion gezapft werden um die Menge zu ändern.

Portion vergrößern

Die Taste *Mehr %* so lange drücken bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Der Balken für die Vergrößerung einer Portion wird grün dargestellt.

Es ist unter einmal höchstens eine Erhöhung von 50% möglich.

Speichern

Die *Speichern* Taste drücken, um die geänderte Portion zu speichern.

Die Meldung "Impulse gespeichert" wird am Display ausgegeben.

Die Portionsänderung wird nur durch das Speichern wirksam.

Portion verkleinern

Die Taste *Weniger %* so lange drücken bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Der Balken für die Verringerung einer Portion wird rot dargestellt.

Es ist unter einmal höchstens eine Reduktion von 50% möglich.

Menü beenden

Entweder die *Zurück* Taste drücken oder den Schlüssel abziehen.

Wird das Menü beendet ohne, dass zuvor gespeichert wurde erscheint die Sicherheitsabfrage "Geänderte Portion speichern?".

EINZELKOMPONENTEN

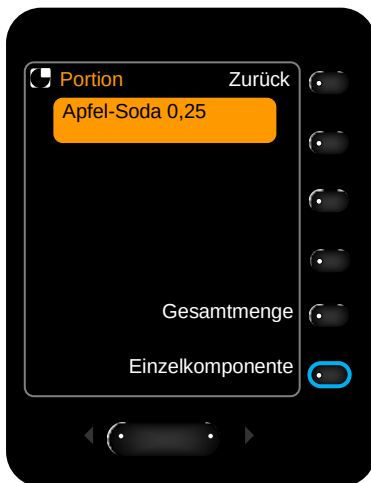


Abb. 15 Einzelkomponenten ändern

Auf die Taste *Einzelkomponente* drücken.

Jede Komponente des Getränkes kann vergrößert bzw. verkleinert werden. Das Mischverhältnis ändert sich.

Besteht ein Getränk aus nur einer Komponente, wechselt man automatisch in das *Portion Menü*.

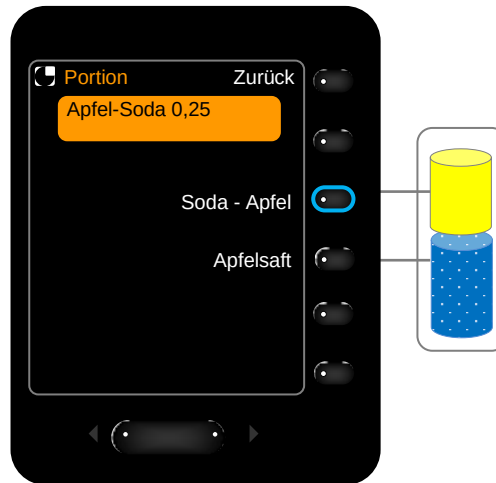


Abb. 14 Einzelkomponente auswählen

Es erscheinen die einzelnen Komponenten, aus denen sich das Getränk zusammensetzt, zur Auswahl.

Apfel-Soda 0,25 besteht aus zwei Komponenten: Apfelsaft und Soda. *Hier* soll z.B. nur die Soda-Portion angepasst werden.

Alle weiteren Einstellungen folgen demselben Prinzip wie bei der Gesamtmenge.

KELLERTECHNIK ZUBEHÖR

✓	Reinigen
✓	Desinfizieren
✓	Kontrolle

Bei Verschleiß, Beschädigungen, Mängel oder Ähnlichem sind die betroffenen Komponenten unverzüglich zu reparieren bzw. auszutauschen.

ZÄHLER

Für die Reinigung müssen die Zähler und Stopper aus der Kellertechnik ausgebaut und anschließend zerlegt werden.

Um die Zähler und Stopper ausbauen zu können, müssen die Leitungen drucklos gemacht werden:

- Fass/Getränkecontainer abschließen.
- Die entsprechenden Ventile über das Reinigungsmenü öffnen um die Leitungen zu entleeren.
Siehe Seite 20.
- Anschließend können die Zähler und Stopper zur Reinigung ausgebaut werden.

FFC ZÄHLER



Abb. 16 FFC 40 Zähler

Der FFC 40 Zähler wird durch Drehen des Oberteils in Pfeilrichtung OPEN geöffnet.

Alle Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen.
Die rot-orange Dichtung nachfetten.

Achtung!

Beim Zusammenbauen das Flügelrad wieder richtig einsetzen!

SPIRITUOSENZÄHLER



Abb. 17 Spirituosenzähler

Der Spirituosenzähler wird durch lösen der drei Befestigungsschrauben geöffnet.

Alle Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen.
Die rot-orange Dichtung nachfetten.

Achtung!

Beim Zusammenbauen das Flügelrad wieder richtig einsetzen!

FLOWMAX ULTRASCHALLZÄHLER



Achtung!
Durchflussrichtung beachten!

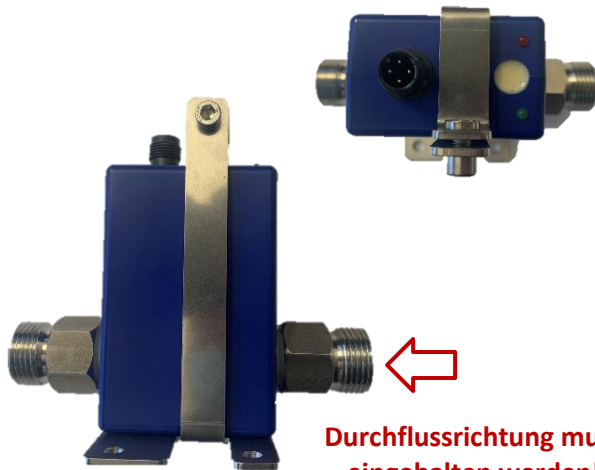
Abb. 18 Flowmax Ultraschallzähler

Impulswertigkeit
2ml/Imp. = 500 Imp./1L

500 Impulse
=
1 Liter

Der Flowmax Ultraschallzähler kann chemisch und/oder mechanisch mit einer Schwammkugel gereinigt werden. Er kann während der Reinigung in der Leitung verbleiben, die Anschlüsse müssen nicht gelöst werden.

GRUBER INDUKTIVER DURCHFLUSSMESSER, 1000 IMPULSE



Impulswertigkeit

1ml/Imp. = 1000 Imp./1L

**Durchflussrichtung muss
eingehalten werden!**

Abb. 19 Gruber Induktiver Durchflussmesser (1000 Impulse)

Der Induktive Durchflussmesser kann chemisch und/oder mechanisch mit einer 10mm Schwammkugel gereinigt werden. Er kann während der Reinigung in der Leitung verbleiben, die Anschlüsse müssen nicht gelöst werden.

Der Induktive Durchflussmesser hat einen durchgehenden 8mm Querschnitt ohne Einbauten.

STOPPER

CORNELIUS STOPPER



Abb. 20 Cornelius Stopper

Die schwarze Kunststoffmutter nach rechts drehen, um den Cornelius Stopper zu öffnen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen.
Die schwarze Dichtung nachfetten.

 Die Stopper der Bierumschaltgeräte nicht vergessen.

FEX STOPPER



Abb. 21 FEX Stopper

Das Schauglas des Stoppers nach rechts drehen, um den FEX Stopper zu öffnen.

Die Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen.
Die Dichtung nachfetten.

 Die Stopper der Bierumschaltgeräte nicht vergessen.

KEG STOP

Abb. 22 KEG Stop

Alle getränkeführenden Leitungen des KEG STOP haben durchgehend 10 mm Leitungsdurchmesser. Es gibt keine Engstellen und keine Erweiterungen, wo sich Ablagerungen absetzen können. So ist eine effiziente chemisch und/oder mechanische Reinigung mit einer Schwammkugel möglich.

Sobald der Ultraschall-Schaumsensor (Leersensor) anspricht, wird der Bierhahn der Schankanlage automatisch geschlossen.

Optional kann eine Wasserspülung zur Spülung des Ventilsitzes und der Abflussleitung eingebaut werden.

UMSCHALTER

SWITCHBOY MIT CORNELIUS STOPPERN

BEDIENUNG

Neues Fass anschließen

- Ist ein Fass leer schaltet der Switchboy automatisch auf das zweite, volle Fass der zweiten Linie um.
- Das leere Fass gegen ein volles Fass tauschen.
- Den Entlüftungshahn solange öffnen bis das Schauglas mit Bier gefüllt ist.
- Falls der Schwimmer nicht selbstständig nach oben geht, den Verriegelungshebel öffnen und den Schwimmer mit dem Plunger fest nach oben drücken.
- Für den Normalbetrieb den Entlüftungshahn schließen und den Plunger nach unten ziehen und mit dem roten Verriegelungshebel fixieren.

REINIGUNG

Aktivierung des Reinigungsmodus

Das Reinigungsmittel an beiden Linien anschließen und den Reinigungsmodus durch Drücken der Taste 2 und Taste 3 starten. Der Switchboy schaltet nun immer wieder automatisch zwischen den beiden Linien um.

Beenden des Reinigungsmodus

Nach dem Reinigen der Leitungen diese gründlich mit Wasser spülen und den Reinigungsmodus mit dem Ein-Aus-Schalter beenden. Danach die Getränkefässer anschließen und entlüften bis die Schaugläser gefüllt sind.

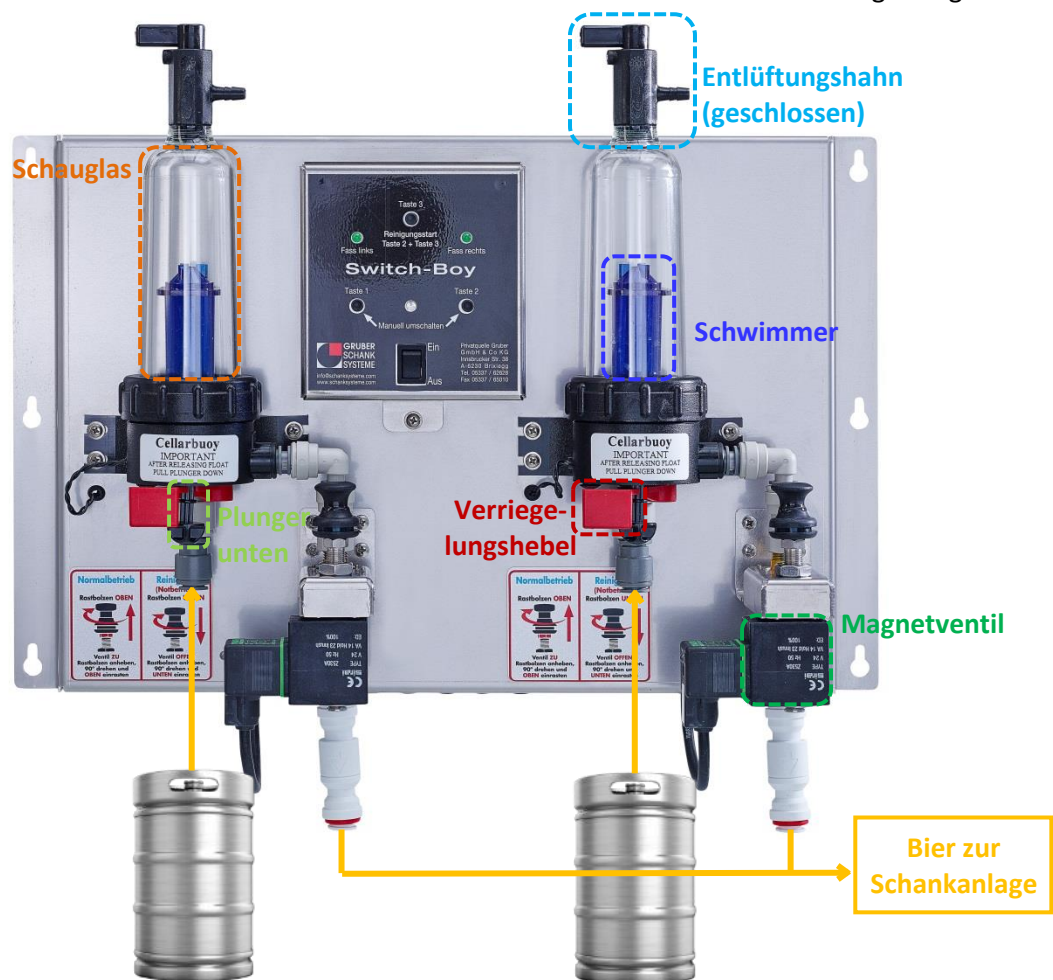


Abb. 23 Switchboy mit Cornelius Stopper (elektrische Ventile)

SWITCHBOY MIT FEX STOPPERN

BEDIENUNG

Neues Fass anschließen

- Ist ein Fass leer schaltet der Switchboy automatisch auf das zweite, volle Fass der zweiten Linie um.
- Das leere Fass gegen ein volles Fass tauschen.
- Das Entlüftungsventil solange betätigen bis das Schauglas mit Bier gefüllt ist.
- Den Hebel des Stoppers nach oben in den roten Bereich drehen, damit der Schwimmer nach oben geht.
- Für den Normalbetrieb den Hebel wieder nach unten in den grünen Bereich drehen.

REINIGUNG

Aktivierung des Reinigungsmodus

Das Reinigungsmittel an beiden Linien anschließen und den Reinigungsmodus durch Drücken der Taste 2 und Taste 3 starten. Der Switchboy schaltet nun immer wieder automatisch zwischen den beiden Linien um.

Beenden des Reinigungsmodus

Nach dem Reinigen der Leitungen diese gründlich mit Wasser spülen und den Reinigungsmodus mit dem Ein-Aus-Schalter beenden. Danach die Getränkefässer anschließen und entlüften bis die Schaugläser gefüllt sind.

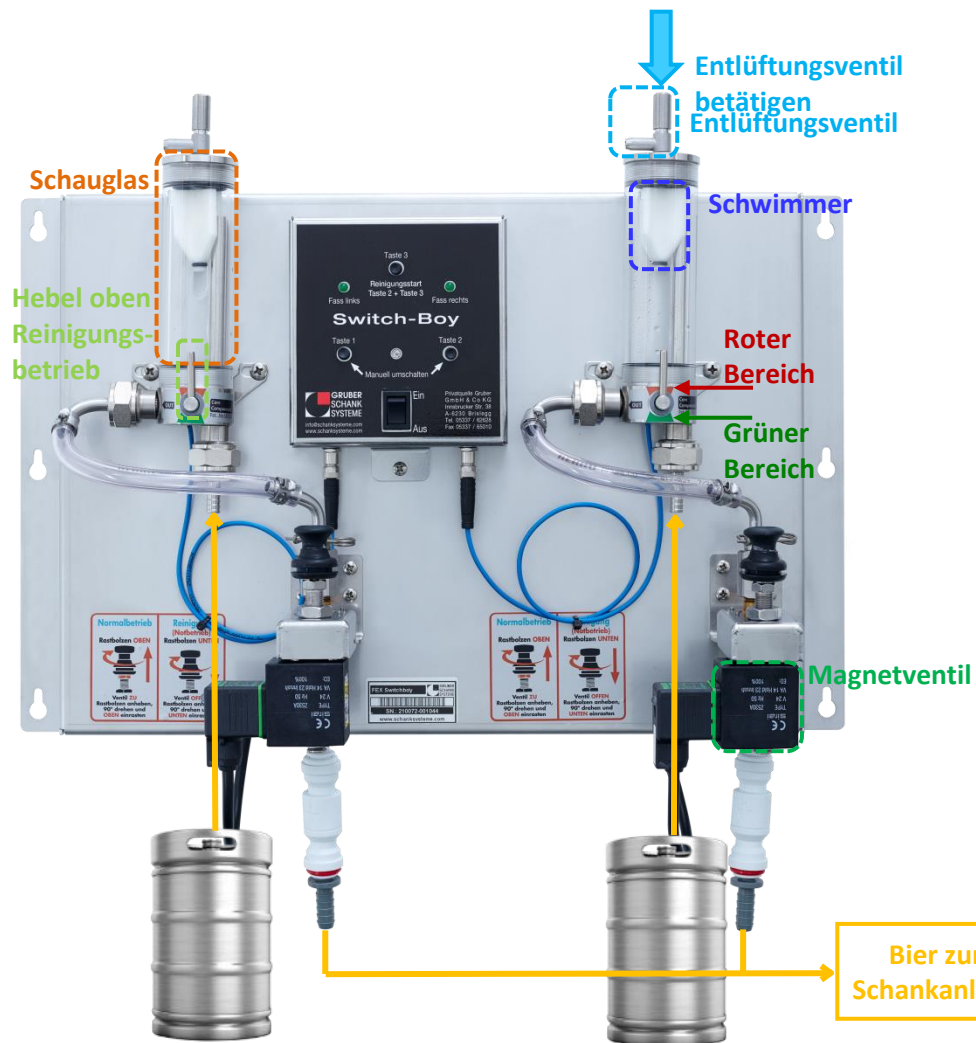


Abb. 24 Switchboy mit FEX Stopper

KEG ROBOT

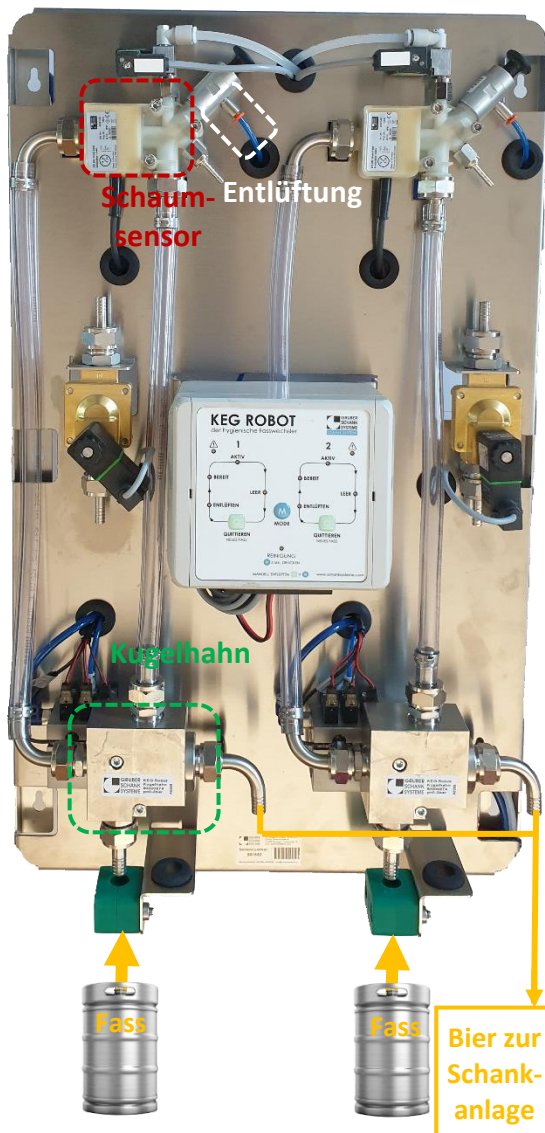
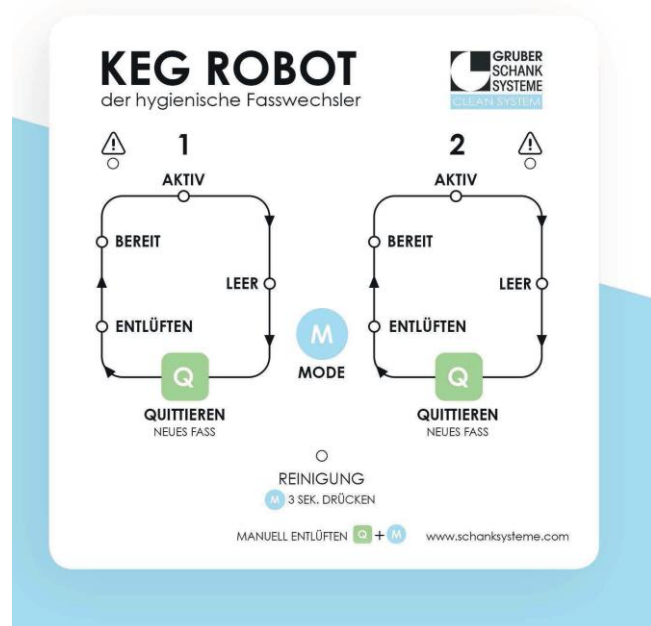


Abb. 25 KEG Robot



●	AKTIV	Aus diesem Fass wird gezapft.
●	LEER	Fass ist leer.
●	ENTLÜFTEN	Leitung vom Fass wird automatisch entlüftet. (Wasserspülung nach jedem Entlüften)
●	BEREIT	Volles, entlüftetes Fass im Wartezustand.
Q	Quittieren (Neues Fass)	Automatische Entlüftung (Neues Fass) Linien wechseln; Entlüftungsventil reinigen;
M	Reinigungsmodus	Reinigungsmodus starten/beenden & zwischen den Reinigungsmodi umschalten
○	Reinigung	Reinigungsmodus ist aktiv. (Blinkt bei Wasserspülung.)
⚠	Störungs-LED blinkt langsam	Automatisches Entlüften 10-mal erfolglos.
⚠	Störungs-LED blinkt schnell	Kugelhahn nicht geschaltet; Kugelhahnstellung falsch.

BEDIENUNG

NEUES FASS ANSCHLIESSEN

- Auf der Linie mit dem leeren Fass leuchtet die **LEER**-LED auf.
- Nach Anschluss eines neuen Fasses wird nach Betätigung der Taste Q das Fass automatisch entlüftet. Die **ENTLÜFTUNGS**-LED leuchtet auf.
- Nach erfolgter Entlüftung geht die Linie auf **BEREIT** und wartet.
- Wird das aktive Fass leer, so schaltet diese Linie von **AKTIV** auf **LEER** um und die zweite, wartende Linie schaltet von **BEREIT** auf **AKTIV** um.

Vorwahl der Aktiven Linie

Die Taste **Q** 3 Sekunden drücken und die Linie wechselt von **BEREIT** auf **AKTIV**.

REINIGUNG

Der KEG Robot kann mit allen handelsüblichen Schankanlagen-Reinigungsmitteln ganz normal wie eine manuelle Schankanlage von einer geschulten Person gereinigt werden. Nach dem Laugenschritt, das Spülwasser an jedem Zapfhahn auf Neutralität prüfen.

AKTIVIERUNG DES REINIGUNGSMODUS

Die Taste **M** länger als 3 Sekunden gedrückt halten.

Bei einem Master/Slave-Verbund wird bei allen Geräten der Reinigungsmodus aktiviert, wenn an einem beliebigen Gerät der Gruppe die Taste *M* gedrückt wird.

WECHSEL ZWISCHEN PARALLELER UND SERIELLER REINIGUNG

Die Taste **M** kurz (ca. 0,5 Sekunden) gedrückt halten, um zwischen den beiden Reinigungs-Betriebsarten hin- und herzuwechseln.

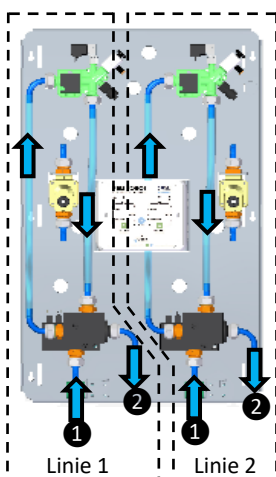


Abb. 26 KEG Robot - Reinigung parallel

Linien zugleich, parallel reinigen

Beide Linien werden parallel mit Reinigungsmittel gespeist, wechseln aber abwechselnd nach 25 Sekunden die Stellung des Kugelhahnes von der Stellung "Zapf" (AKTIV) auf "Bypass", sodass immer nur 1 Linie durchströmt wird.

Auf der Folientastatur kreisen die LEDs der Linie, die gerade offen ist.

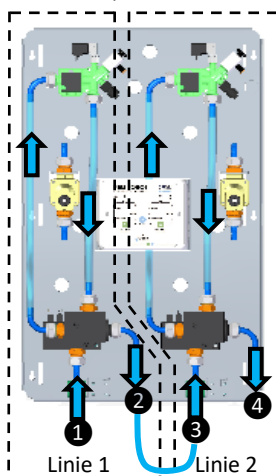


Abb. 27 KEG Robot - Reinigung seriell

Linien hintereinander, seriell reinigen

Das Reinigungsmittel wird am Eingang von Linie 1 eingespeist, der Ausgang von Linie 1 wird mit dem Eingang der Linie 2 verbunden usw. Der Ausgang der letzten Linie geht wieder in die Reinigungsanlage. Alle Kugelhähne sind offen, in Stellung „Zapf“ (AKTIV).

Auf der Folientastatur beschreiben die LEDs einen großen Kreis um beide Linien.

SCHAUM-ENTLÜFTUNG REINIGEN

Wird im Reinigungsmodus die Taste  gedrückt, so wird für die jeweilige Linie das Entlüftungsventil solange geöffnet, bis die Taste Q wieder losgelassen wird.

Es können beide Tasten Q gleichzeitig gedrückt werden.

BEENDEN DES REINIGUNGSMODUS

Die Taste  länger als 3 Sekunden gedrückt halten.

Dann aktiviert das Gerät die Wasserspülung, dabei blinkt die Reinigungs-LED. Danach geht das Gerät in den **LEER**-Zustand, dabei blinken die **LEER**-LEDs als Hinweis, dass **LEER** auf eine Reinigung erfolgt ist. Anschließend die Getränkefässer anschließen und die Linien mit der Taste Q wieder normal starten.

Master/Slave-Verbund

Bei einem Master/Slave-Verbund wird bei allen Geräten der Reinigungsmodus beendet, wenn an einem beliebigen Gerät der Gruppe die Taste M länger als 3 Sekunden gedrückt wird.

Dann aktiviert der Master in der Gruppe die Wasserspülung, dabei blinkt bei ihm die Reinigungs-LED. Danach gehen alle Geräte in den LEER-Zustand (LEER-LEDs blinken). Anschließend die Getränkefässer anschließen und die Linien mit der Q Taste wieder normal starten.

ZAPFKÖPFE · ANSCHLUSSKUPPLUNGEN

✓	Reinigen
✓	Desinfizieren

ZAPFKOPF



Abb. 28 Zapfkopf zerlegt

NC CONTAINERKUPPLUNG

Die NC Containerkupplungen mit einer Bürste bzw. einem Putztuch reinigen, desinfizieren und gut mit Wasser durchspülen.



Abb. 29 NC Containerkupplung

Den Zapfkopf wie abgebildet auseinanderbauen und mit passenden Bürsten reinigen, desinfizieren und gut mit Wasser durchspülen.

Erst nach dem Reinigungsvorgang einen neuen Container bzw. ein neues Fass anschlagen.

- ❗ Halten Sie immer einen sauberen Zapfkopf für den Fasswechsel während dem Betrieb bereit.

NEUES FASS ANSCHLAGEN



Abb. 30 Fass - Abdeckkappe entfernen

Die Schutzkappe des neuen Fasses entfernen.

Achtung!

Es dürfen keine Kunststoffsplitter von der Schutzkappe in das Fass fallen.



Abb. 31 Fass - Zapfkopf montieren

Der Zapfkopf mit der angeschlossenen Bier- und Gasleitungen muss bis zum Anschlag über das Fitting geschoben werden.

Achtung!

Es muss bei jedem Fasswechsel der Zapfkopf mit einem (täglich frischem) Tuch und einem passenden Desinfektionsmittel gereinigt werden.



Abb. 32 Fass anschlagen

Anschließend den Hebel des Zapfkopfes fest nach unten drücken.

Die Schutzkappe auf das leere Fass geben.

ZAPFHÄHNE

ZAPFHÄHNE ÖFFNEN/ZERLEGEN

POSTMIX FLOMATIC-HAHN ÖFFNEN

Die zwei weißen Absperrhähne des Flomatic-Hahnes nach außen drehen.

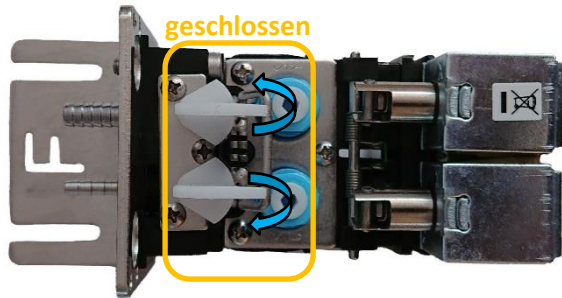


Abb. 33 Flomatic-Hahn - Absperrventile geschlossen

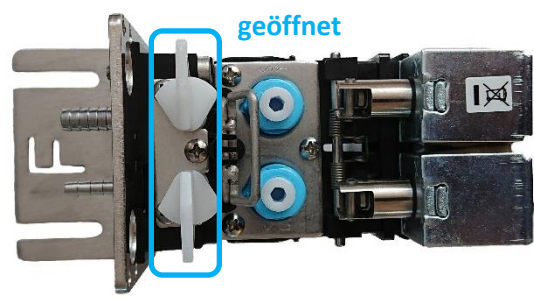


Abb. 34 Flomatic-Hahn Absperrventil geöffnet

Die Metallspange nach oben ziehen.

Nun kann der Vorderteil des Flomatic-Hahnes nach vorne weggezogen werden.

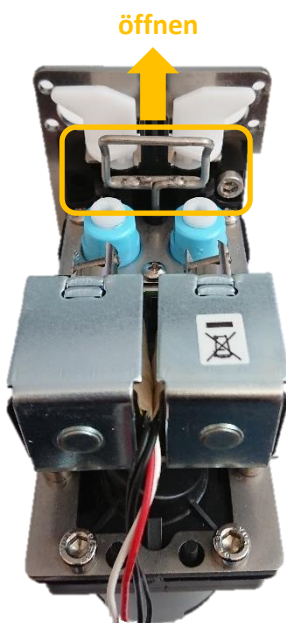


Abb. 35 Flomatic-Hahn - Spange nach oben ziehen

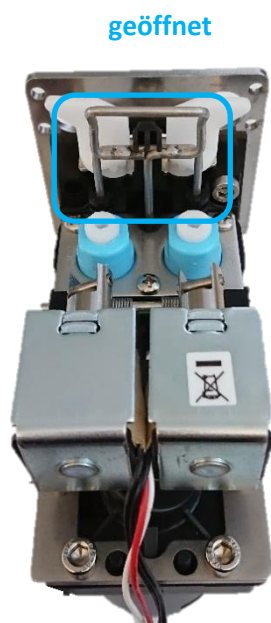


Abb. 36 Flomatic-Hahn - Spange geöffnet



Abb. 37 Flomatic-Sockel mit geöffneter Spange

Die Komponenten mit Bürsten ordentlich durchputzen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen und desinfizieren. Anschließend alles gut mit Wasser durchspülen. Die Dichtungen nachfetten und beim Zusammenbauen des Hahnes wieder richtig einsetzen.

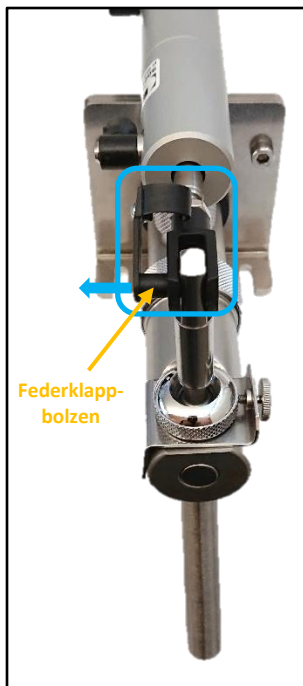
VA HAHN ZERLEGEN**PNEUMATISCHEN VA HAHN ZERLEGEN**

Abb. 38 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 1

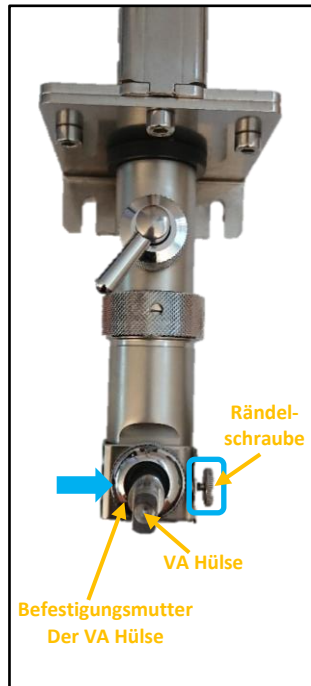


Abb. 39 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 2

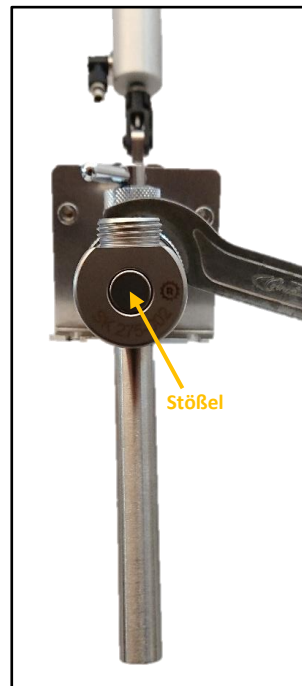


Abb. 40 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 3

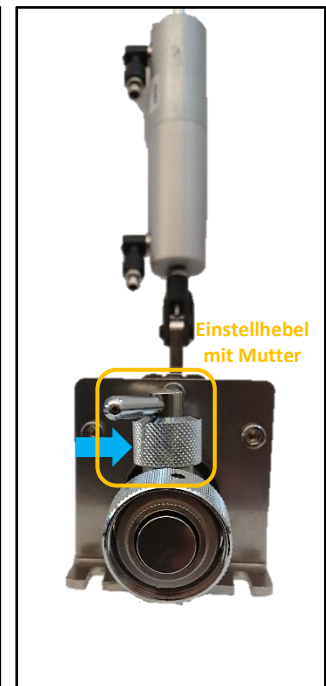


Abb. 41 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 4

Zuerst den Federklappbolzen des Pneumatikzylinders öffnen und nach links rausziehen.
Nun kann der Zylinder nach hinten weggeklappt werden.
Siehe Abb. 38.

Dann rechts vorne am Hahn die Rändelschraube lockern, die Befestigungsmutter der VA Hülse abschrauben und die VA Hülse entnehmen.
Siehe Abb. 39.

Anschließend den Hahn mit dem Bierhahnschlüssel öffnen.
Siehe Abb. 40.

Nun kann der Stößel aus dem Vorderteil des Hahnes herausgezogen werden.
Siehe Abb. 42.

Anschließend die Mutter des Einstellhebels lösen und den Einstellhebel inkl. Mutter herausziehen. Nun kann der Kompensator des Hahnes entnommen werden kann.
Siehe Abb. 41.

PNEUMATISCHER VA HAHN – ZERLEGT

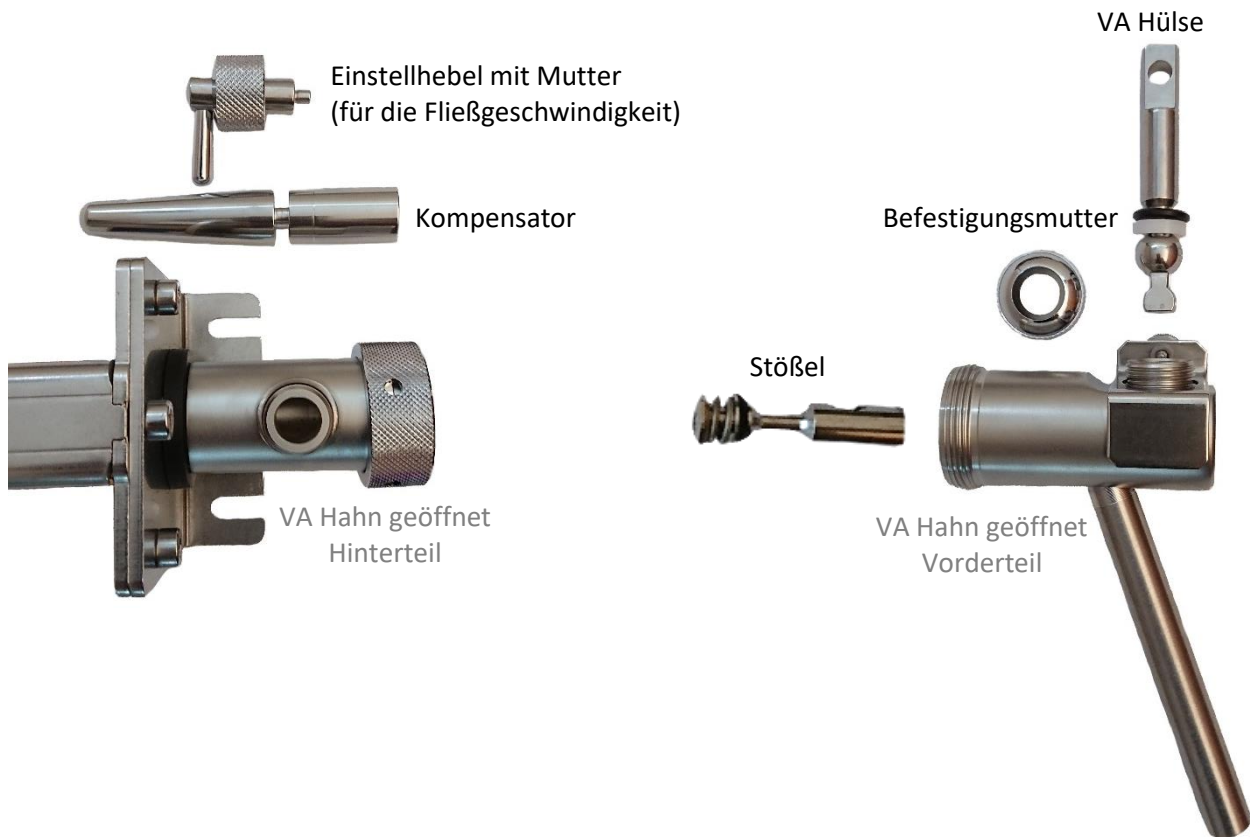


Abb. 42 Zerlegter pneumatischer VA Hahn - Einzelteile

Die Komponenten mit Bürsten ordentlich durchputzen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen und desinfizieren. Anschließend alles gut mit Wasser durchspülen.
Die Dichtungen nachfetten und beim Zusammenbauen des Hahnes wieder richtig einsetzen.

MANUELLEN VA HAHN ZERLEGEN

Vorne am Hahn die Befestigungsmutter inkl. Hahngriff abschrauben.

Anschließend den Hahn mit dem Bierhahnschlüssel öffnen.

Nun kann der Stößel aus dem Vorderteil des Hahnes herausgezogen werden.

Anschließend die Mutter des Einstellhebels lösen und den Einstellhebel inkl. Mutter herausziehen. Nun kann der Kompensator des Hahnes entnommen werden kann.

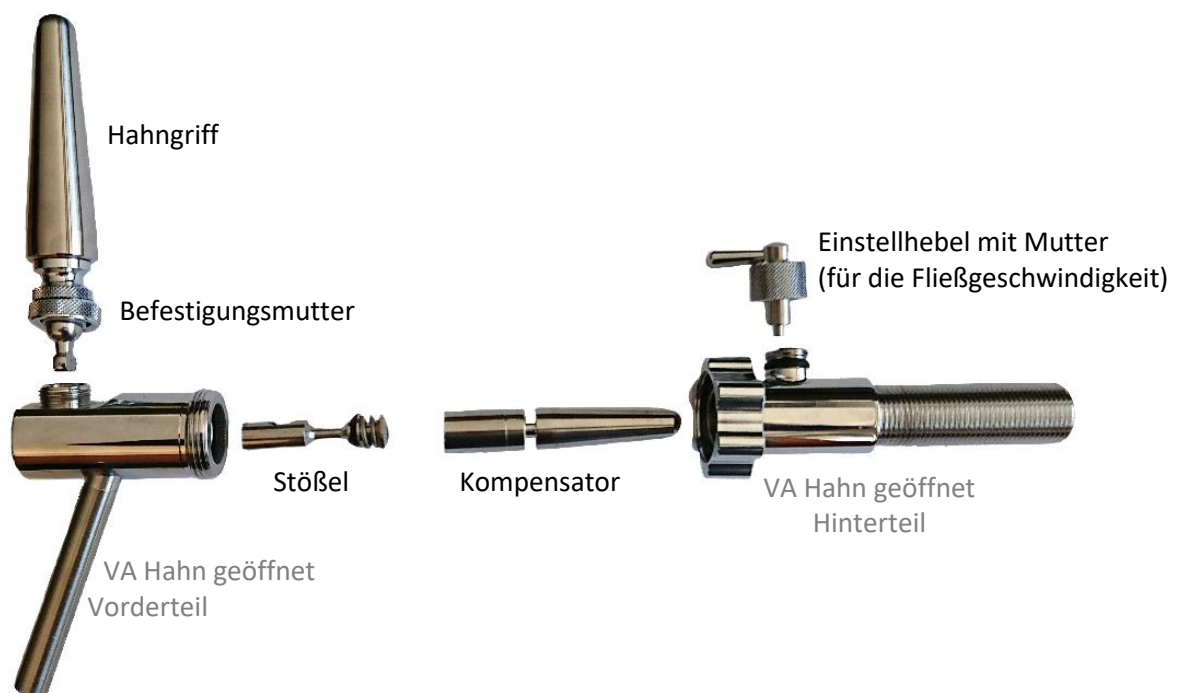


Abb. 43 Zerlegter manueller VA Hahn - Einzelteile

Die Komponenten mit Bürsten ordentlich durchputzen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen und desinfizieren. Anschließend alles gut mit Wasser durchspülen. Die Dichtungen nachfetten und beim Zusammenbauen des Hahnes wieder richtig einsetzen.

FLIESSGESCHWINDIGKEIT UND BRIX

Ggf. muss die Fließgeschwindigkeit und/oder der Brixwert nach der Reinigung eingestellt bzw. nachgebessert werden.

FLIESSGESCHWINDIGKEITEN

FLIESSGESCHWINDIGKEIT PNEUMATISCHER HAHN



Abb. 44 Fließgeschwindigkeit -
pneumatischer Hahn

Die Fließgeschwindigkeit des pneumatischen Hahnes kann mit Hilfe des Hebels, hinten am Hahn, eingestellt werden.

FLIESSGESCHWINDIGKEIT ELEKTRISCHER HAHN



Abb. 45 Fließgeschwindigkeit -
elektrischer Hahn

Um die Fließgeschwindigkeit des elektrischen Hahnes zu verstellen, muss zuerst die Rändelschraube gelockert werden.

Nun kann die Fließgeschwindigkeit über den Einstellhebel eingestellt werden.

Danach die Rändelschraube wieder anziehen, um die veränderte Fließgeschwindigkeit zu fixieren.

FLIESSGESCHWINDIGKEIT POSTMIXHAHN

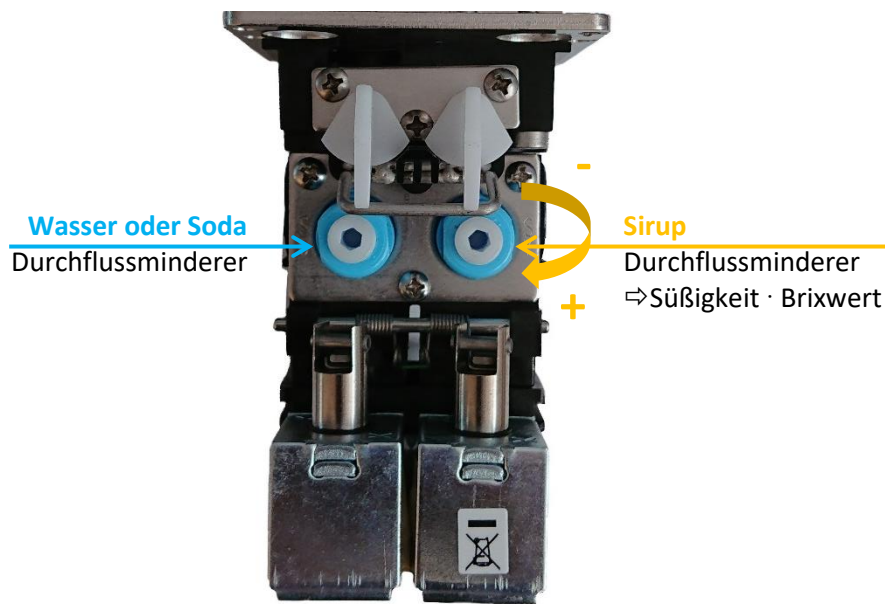


Abb. 47 Fließgeschwindigkeit - Flomatic-Postmixhahn



Abb. 46 Nadelventil

DURCHFLUSSMINDERER POSTMIXHAHN

Geschwindigkeit erhöhen: rechts drehen
Geschwindigkeit verringern: links drehen
Siehe Abb. 47.

Die Postmixhahn Zusatzventile werden auf dieselbe Art und Weise eingestellt.

NADELVENTIL

Geschwindigkeit erhöhen: links drehen
Geschwindigkeit verringern: rechts drehen
Siehe Abb. 46.

Das Nadelventil wird bei zähflüssigen Getränken wie Orangensaft oder Multivitaminsaft statt dem normalen Durchflussminderer eingebaut.

SÜSSIGKEIT EINSTELLEN

Die Süßigkeit eines Getränkes, der Brixwert, wird immer über den rechten Durchflussminderer eingestellt. *Siehe Seite 45.*

FLIESSGESCHWINDIGKEIT GRUBER MINIVENTIL



Abb. 48 Miniventil -
Einstellschraube

Unten am Gruber Miniventil befindet sich die Einstellschraube zum Einstellen der Durchflussgeschwindigkeit.

BRIX-WERT

Der Brixwert wird mithilfe eines Refraktometers eingestellt.



Abb. 50 Refraktometer



Abb. 49 Refraktometer Anzeige

Anwendung

- Ein paar Tropfen des gemischten Getränkes auf das Schauglas tropfen.
- Die Glasklappe auf das Schauglas drücken.
- Auf der Skala den Brixwert ablesen.
- Den ermittelten Brixwert mit den Sollwerten der Tabellen vergleichen.

BRIX-WERTE AUFLISTUNG

Produktbezeichnung	Verdünnungsverhältnis	Brix
	Sirup: Wasser/Soda	%
SQ Energy	1:6,5	11,5
SQ Cola	1:5,8	10,2
SQ Orangenlimonade	1:6,5	9,2
SQ Zitronenlimonade	1:6,5	9,2
SQ Almrausch	1:7,1	9,3
SQ Cola Mix	1:6,5	9,2
SQ Apfelsaft	1:5,9	11,2
SQ Johannisbeer-Nektar	1:5,9	11,0
SQ Orangennektar	1:5,9	11,2
SQ Multivitamin	1:6,5	10,2
SQ Schiwasser	1:6,5	9,3
SQ Eistee	1:7,1	7,9
Pepsi Cola	1:5	11,1
Pepsi Light	1:5	0
Mirinda	1:5	10,0
Apfelschorle	1:5	6,4
Seven Up	1:5	10,8
Schwip Schwap	1:5	10,3
Thüringer Waldq. Vita Cola		9
Thüringer Waldq. Zitronenlimonade		7,5
Sinalco Cola	1:5,5	10,6
Sinalco Cola Light	1:5,5	0,3
Sinalco Orangenlimonade	1:5,1	9,7
Sinalco Zitronenlimonade	1:5,5	9,3
Coca Cola	1:5,5	10,9
Coca Cola Light	1:5,5	0
Coca Cola Light Lemon	1:5,4	0
Coca Cola Vanille	1:5,4	11,4
Cherry Coke	1:5,5	10,7
Fanta Orange	1:4,4	10,5
Fanta Citrell Lemon	1:4,4	7,3
Fanta Citrell Blood Orange	1:4,4	7,3
Fanta Citrell Passionsfruit & Blood Orange	1:4,4	6,8
Sprite	1:4,4	10,5
Mezzo Mix	1:4,4	10,9

Produktbezeichnung	Verdünnungsverhältnis	Brix
	Sirup: Wasser/Soda	%
SQ Energy	1:6,5	11,5
Kinley Tonic Water	1:4,4	9,5
Kinley Bitter Lemon	1:4,4	12,6
Minute Maid Apfel (80%)	1:6,4	12,0
Minute Maid Orangenektar (70%)	1:5,4	11,9
Minute Maid Multifrucht	1:6	11,8
Nestea Lemon	1:5,5	8,2
Lift Apfelschorle	1:4,4	6,2
Barq's Root Beer	1:5,5	12,2
Hi-C Flash'in Fruit Punch	1:5,0	1105

-  Falls sich ein Getränk nicht in der Liste befindet kontaktieren Sie bitte Ihren Getränkeliieferant für weitere Angaben.

SPRITZBLECHE DER SCHANKANLAGE

✓	Reinigen
✓	Desinfizieren

Um die Spritzbleche der Schankanlage entnehmen zu können, muss die Haube der Schankanlage geöffnet werden.

Dazu benötigen Sie den Gehäuseschlüssel der Schankanlage.



Abb. 51 Schankanlage geöffnet

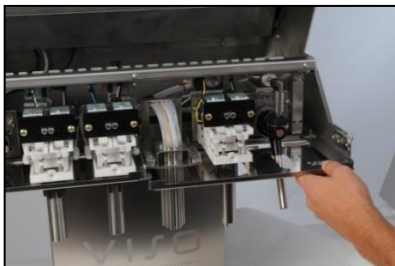


Abb. 52 Spritzblech entnehmen - 1

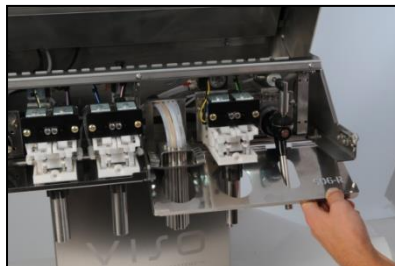


Abb. 53 Spritzblech entnehmen - 2

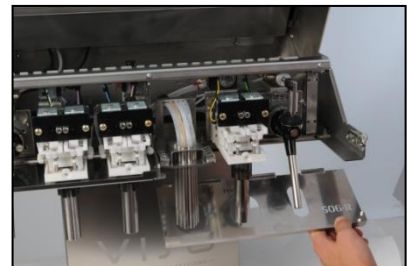


Abb. 54 Spritzblech entnehmen - 3

Es gibt ein linkes und ein rechts Spritzblech.

Die Spritzbleche wie abgebildet aus der Schankanlage ausbauen.

Die dreckigen Spritzbleche können mit der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Das Spritzblech nach der Reinigung desinfizieren und mit klarem Wasser abspülen, abtrocknen und wieder in die Schankanlage einbauen.

10. TÄGLICHE REINIGUNG

TÄGLICHE REINIGUNG VOR DEM BETRIEB

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Auslauftüllen	Spritze Putztuch Bürste	✓		
Sirupverteiler		✓ Mit Trinkwasser durchspülen		
Abtropfasse	Putztuch	✓		
Theke	Putztuch	✓		
Getränke aus der Leitung				✓ Trübung ✓ Geschmack ✓ Geruch ✓ Temperatur ✓ Kohlensäure

AUSLAUFTÜLLEN

FIXE AUSLAUFTÜLLEN

Bierhähne, Premixhähne, der Multischnapshahn, das Geweih, etc. haben fix montierte Auslauftüllen.

✓

Reinigen

Außenseite

Mit einer Bürste bzw. einem Putztuch.

Innenseite

Mit einer Bürste.

Mit der Spritze.

REINIGUNG MIT DER REINIGUNGSSPRITZE

Die Spritze in die Auslauftülle halten und das Reinigungsmittel in die Tülle drücken. Mit Trinkwasser solange nachspülen bis sichergestellt ist, dass sich keine Reinigungsmittelreste mehr im Auslauf befinden.

Bei pneumatischen Hähnen entweicht das Reinigungsmittel über die Hahnentlüftung oben am Hahn. Halten Sie ein Glas darunter, um das Reinigungsmittel aufzufangen.

Siehe Abb. 55 und Abb. 56.

Bei allen anderen Hähnen entweicht das Reinigungsmittel wieder durch den Auslauf.

Siehe Abb. 57.



Abb. 55 Bier pneumatisch -
Reinigung mit Reinigungsspritze

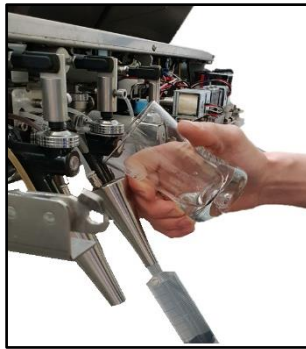


Abb. 56 Premix Hahn - Reinigung
mit Reinigungsspritze



Abb. 57 Auslaufrohr (Zusatz) -
Reinigung mit Reinigungsspritze

ABNEHMBARE AUSLAUFTÜLLEN

Postmixhähne haben abnehmbare Auslauftüllen.

Zum Abmontieren der Auslauftülle diese nach links drehen und nach unten ziehen.

✓

Reinigen

Außenseite

Mit einer Bürste bzw. einem Putztuch.

Innenseite

Mit einer Bürste.

Mit Trinkwasser nachspülen.



Abb. 58 Postmixtülle
abmontieren

SIRUPVERTEILER

✓

Reinigen

Den Sirupverteiler mit Trinkwasser durchspülen und zurück in den Hahn stecken.

Anschließend auch die Postmixauslauftülle wieder befestigen.



Abb. 59 Sirupverteiler einsetzen

ABTROPFTASSE UND THEKE

✓

Reinigen

Alle Reinigungstücher gegen neue austauschen.

GETRÄNKE AUS DER LEITUNG ÜBERPRÜFEN

Der Gast darf niemals ein über Nacht abgestandenes Bier bekommen.

Mindestens die ersten zwei gezapften Biere müssen verworfen werden, bis das erste Bier nach kontrollierter Verkostung serviert werden kann.

Alle Schankgetränke sind auf folgende Kriterien zu überprüfen. Abweichungen müssen unverzüglich dem Betreiber gemeldet bzw. entsprechenden Gegenmaßnahmen getroffen werden.

TRÜBUNG, GERUCH, GESCHMACK

- ✓ Kontrolle
- ✓ Trübung
- ✓ Geschmack
- ✓ Geruch

Bei Abweichung bzw. Auffälligkeit kontaktieren Sie bitte die Reinigungsfirma oder den Getränkelieferanten.

TEMPERATURABWEICHUNG

- ✓ Kontrolle
- ✓ Temperatur

Weicht die Temperatur der Getränke ab so ist das Kühlhaus auf folgendes zu kontrollieren.

KARBONATOR Stand des Wasserbades bzw. Zustand der Eisbank
Generelle Funktion

UMLAUFKÜHLER Generelle Funktion

UMLAUFKÜHLUNG Beschädigung o.Ä.



Stellen Sie ein fehlerhaftes Verhalten fest, das Sie nicht selbstständig lösen können, oder können Sie die Ursache nicht lokalisieren, kontaktieren Sie bitte unsere Servicehotline.

Siehe Seite 2.

ABWEICHUNG DER KOHLENSÄURE

Der **Betreiber** ist dafür verantwortlich, dass in dem Raum indem die Gasflaschen stehen entweder eine ausreichende Belüftung des Raumes gegeben ist, oder ein Gaswarngerät installiert wurde. Weiter muss das Personal auf die Gefahr durch austretendes Gas unterwiesen worden sein und mit den ihnen vorliegenden Gegebenheiten vertraut gemacht worden sein.

✓ **Kontrolle** ✓ **Kohlensäure**

Bei Abweichung der Kohlensäure in Getränken, sind die Gasflaschen von einer dafür eingeschulten und befähigten Person zu überprüfen.

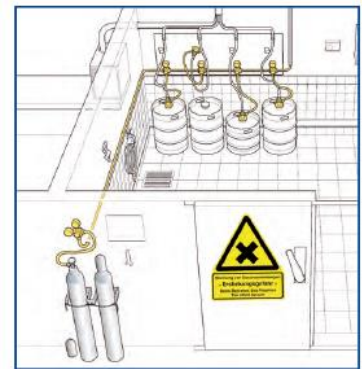


Abb. 60 Lagerung der CO₂ Flaschen

RAUM MIT AUSREICHENDER BELÜFTUNG

Achtung!

Vorsicht beim Betreten des Raumes. Es tritt möglicherweise Gas aus!
Lassen Sie auf jeden Fall die Türe geöffnet.

GASWARNGERÄT

Das Gaswarngerät besteht aus einer Sensoreinheit und einer Warneinheit. Die Sensoreinheit muss nach einer bestimmten Betriebsdauer getauscht werden. *Hier* Firma KUNDO - Austausch nach 5 Jahren.



Abb. 61 Gaswarngerät
Sensoreinheit

Löst die Warneinheit des Gaswarngerätes **ALARM** aus ist folgendes zu tun:

Der betroffene Bereich darf keinen Falls betreten werden.

ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

Sperren Sie den Zugang zu dem betroffenen Bereich sofort ab um Dritte zu schützen.

Informieren Sie die Feuerwehr: **Tel (A): 122**
Tel (D): 112



Abb. 62 Gaswarngerät
Warneinheit

MELDUNG AM SCHANKSYSTEM

Je nach Ausführung des Schanksystemes kann eine Meldeeinheit eingebaut sein, die eine leere Gasflasche über einen Meldeeingang direkt an den Displaymodulen der Schankanlage anzeigt. Ist ein solcher Meldeeingang ausgeführt kontrollieren Sie am Schanksystem, ob Sie eine Meldung erhalten haben.

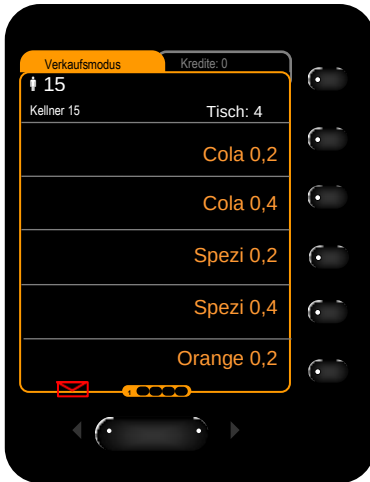


Abb. 63 Briefsymbol



Abb. 64 Meldung

Am VISO Schanksystem erscheint der Meldungseingang als roter Brief.

Durch Öffnen des Briefes mit der linken Umschalttaste wird die Meldung angezeigt.

FERNMELDEEINRICHTUNG

Je nach Ausführung des Schanksystemes kann optional eine Fernanzeigbox verbaut sein. Diese kann direkt vor dem Kühlhaus oder an einem zentralen Kontrollpunkt montiert sein.

An der Fernanzeigbox lässt sich schnell der Zustand der Gasflaschen über die LED Anzeigen überprüfen, zusätzlich kann auch ein akustischer Alarmton ausgegeben werden.



Abb. 65 Fernanzeigbox

KONTROLLE DER GASFLASCHEN

Von einer speziell dafür eingeschulten und befähigten Person ist folgendes in der nachstehenden Reihenfolge zu kontrollieren.

- **Austreten von Gas**
- **Druck am Hauptdruckregler**
Direkt an der Gasflasche.
- **Druck an den Zwischendruckreglern**
- **Sonstige Beschädigungen**
Kleine Risse, Knicke, Abschürfungen, etc.
- Kontrolle des Kohlensäuregehaltes in den Getränken

Achtung!

Der Raum darf nur bei ausreichender Belüftung betreten werden. Schlägt das Gaswarngerät Alarm darf der Raum keinesfalls betreten werden. Rufen Sie unverzüglich die Feuerwehr. *Siehe* Seite 53



Stellen Sie ein fehlerhaftes Verhalten fest, das Sie nicht selbstständig lösen können, oder können Sie die Ursache nicht lokalisieren, kontaktieren Sie bitte unsere Servicehotline.

Siehe Seite 2.

HAUPTDRUCKREGLER

Kontrollieren Sie zuerst den Zustand des Sicherheitsventiles (3) auf eine unbeschädigte Plombe. Danach den Druck am Vordruckmanometer (4). Ist der Druck im roten Bereich ist die Gasflasche leer und muss getauscht werden.

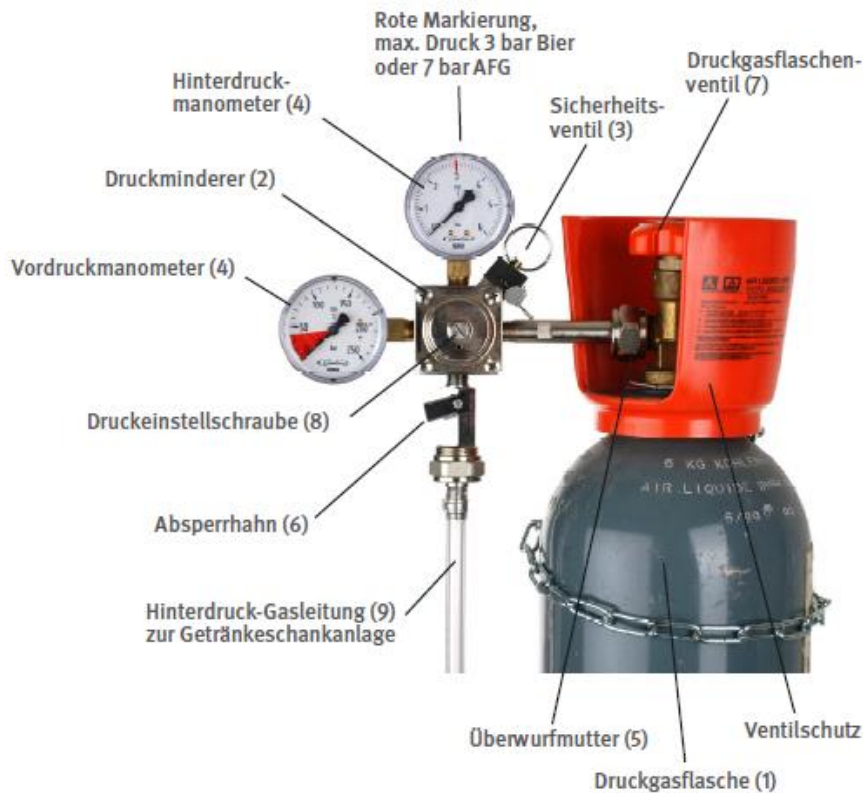


Abb. 66 Gasflasche

GASFLASCHE TAUSCHEN

- 1) Das Druckgasflaschenventil (7) und den Absperrhahn(6) zudrehen.
- 2) Den Hauptdruckregler mit geeignetem Werkzeug von der leeren Gasflasche abschrauben.
- 3) Die leere Gasflasche aus der Gasflaschenhalterung nehmen, die neue Flasche einsetzen und sofort in der Halterung sicher befestigen.
- 4) Ggf. die Plastikkappe der neuen Flasche entfernen.
- 5) Den Hauptdruckregler auf die neue Gasflasche schrauben.
- 6) Das Druckgasflaschenventil (7) öffnen und auf Dichtheit (Zischen) kontrollieren.
- 7) Den Absperrhahn (6) wieder öffnen.

ZWISCHENDRUCKREGLER

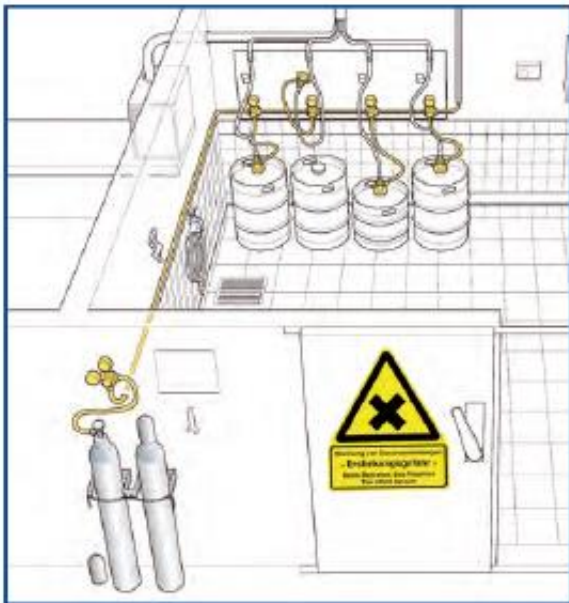


Abb. 68 Kühlhaus

Kontrollieren Sie den angezeigten Druck der Manometer der Zwischendruckregler.
Siehe Abb. 68

Der Soll-Wert des jeweiligen Druckreglers ist am Manometerglas markiert.

Falls der Ist-Wert weit vom Soll-Wert abweicht, kontrollieren Sie die Zwischendruckregler auf mögliche Beschädigungen bzw. auf ein Leck.



Abb. 67 Zwischendruckregler

Achtung!

Wenn Sie den Druck an den Zwischendruckreglern umstellen, verstellen Sie damit ggf. auch die zugeordneten Portionsgrößen der Getränke.

TÄGLICHE REINIGUNG NACH DEM BETRIEB

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Auslauftülle	Spritze Bürste	✓	✓	
Sirupverteiler		✓	✓	✓ O-Ring
Abtropftasse Abtropftassenwanne	Putztuch	✓	✓	
Theke	Putztuch	✓	✓	
Schankkopf Satelliten · Biersäulen	Putztuch	✓ ① Trocken reinigen		
VISO Spirituosengeräte	Putztuch	✓ ✓ Tropftasse durchspülen. ① Trocken reinigen		
Spirituosenspistole Gruber Ringsystem Clic Öffner	Putztuch	✓ ① Trocken reinigen		

AUSLAUFTÜLLEN

- ✓ Reinigen
- ✓ Desinfizieren

Außenseite

Mit einer Bürste und einem Putztuch.

Innenseite

Mit einer Bürste.

Mit der Spritze bei fix montierten Auslauftüllen.

Siehe Seite 49

SIRUPVERTEILER

- ✓ Reinigen

Die Auslauftülle abmontieren.

Siehe Seite 50.

Dann den Sirupverteiler wie rechts abgebildet abmontieren, und reinigen.

- ✓ Desinfizieren

Desinfizieren und gründlich mit Wasser durchspülen. Den sauberen Sirupverteiler abtrocknen und über Nacht bei Seite legen.

- ✓ Kontrollieren

Den O-Ringes auf Beschädigungen kontrollieren.



Abb. 69 Sirupverteiler abmontieren

ABTROPFTASSE · ABTROPFTASSENWANNE · THEKE

Die Abtropftassenwanne ist die Wanne, in der die Tropftasse liegt.

Verfügt die Abtropftasse über eine Gläserdusche und einen Ablauf, so müssen diese abgeschlossen werden bevor die Abtropftasse aus der Abtropftassenwanne gehoben werden kann.

✓	Reinigen
✓	Desinfizieren

Den Ablauf der Abtropftassenwanne mit Hilfe einer Bürste reinigen.

SCHANKKOPF · SATELLITEN · BIERsäULEN

✓	Reinigen
---	----------

- ❗ Trocken reinigen!
- ❗ Keine Scheuermittel, Lösungsmittel, scharfe Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen verwenden.
- ❗ Die Displays haben eine kratzfeste Beschichtung, sie sollten aber dennoch mit Vorsicht behandelt werden.



Abb. 70 Schanksystem

VISO SPIRITUOSENGERÄT

✓	Reinigen
---	----------

Das gesamte Gerät samt Tropftasse gründlich reinigen.

- ❗ Trocken reinigen!
- ❗ Keine Scheuermittel, Lösungsmittel, scharfe Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen verwenden.
- ❗ Das Display hat eine kratzfeste Beschichtung, es sollte aber dennoch mit Vorsicht behandelt werden.



Abb. 71 VISO Spirituosengerät

SPIRITUOSENPISTOLE · GRUBER RINGSYSTEM · CLIC ÖFFNER

✓ **Reinigen**

❗ Trocken reinigen!



Abb. 72 Pistole



Abb. 73 Ringsystem



Abb. 74 Clic Öffner

TÄGLICHE REINIGUNG WÄHREND DEM BETRIEB

Generell gilt, dass der komplette Thekenbereich während dem Betrieb sauber zu halten ist. Besonderes Augenmerk gilt dabei den Theken und der Abtropfasse. Getränkereste sind umgehend zu entfernen.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Zapfköpfe Anschlusskupplungen	Bürste	✓ ① Bei Fasswechsel	✓	
Ausgießer	Bürste Reinigungsmittel Reinigungsadapter	✓ ① Bei Flaschenwechsel	✓	
Personal			✓ Handdesinfektionsmittel	

ZAPFKÖPFE · ANSCHLUSSKUPPLUNGEN

Beim Wechsel auf ein neues Fass oder Getränkecontainer.

✓ **Reinigen**
✓ **Desinfizieren**

Siehe Seite 37

AUSGIESSER

Beim Wechsel auf eine neue Flasche.

- | | | |
|---|---------------|--|
| ✓ | Reinigen | Den Ausgießer zerlegen und mit passenden Bürsten reinigen. |
| ✓ | Desinfizieren | Bei starker Verschmutzung über Nacht einweichen. |

VSPIRIT AUSGIESSER

ZERLEGEN UND REINIGEN

- Dazu den Schraubring (1) entfernen und den Dichtringhalter (3) samt Dichtring (4) und Klammerring (2) aus dem Ventil nehmen. *Siehe* erstes Bild unten rechts.
Das Entlüftungsrohr mit leichter Drehbewegung entfernen.
- Die Einzelteile vorsichtig mit passenden Bürsten reinigen.
Anschließend die Teile mit fließend heißem Wasser sauber ausspülen.
- Alle Einzelteile desinfizieren, durchspülen und abtrocknen.

ZUSAMMENBAUEN UND PLOMBIEREN

Bezeichnung der einzelnen Teile Schraubring (1) Klammerring (2) Dichtringhalter (3) Dichtring (4)	
Das Entlüftungsrohr mit leichter Drehbewegung in das Ventil einsetzen.	
Richtig eingesetztes Entlüftungsrohr.	

Dichtringhalter und Dichtring richtig ineinander stecken. Beachten Sie, dass der Dichtring in der konischen Nut des Dichtringhalters zum Sitzen kommt.	
Dichtring mit Dichtringhalter so in das Ventil einsetzen, dass der Dichtringhalter nach oben hin sichtbar ist. Am oberen Rand sind nun 6 flache Einkerbungen spürbar.	
Ventil mit richtig eingesetztem Dichtringhalter und Dichtring.	
Den Klammerring nur bei kleinen Flaschenhälsen einsetzen. Er ist absichtlich durchtrennt.	
Richtig eingesetzter Klammerring.	
Schraubring aufsetzen und leicht anziehen.	
Ausgießer ist fertig zum Aufsetzen auf die Flasche. Der Schraubring ist noch locker angeschraubt.	
Von einer neuen Flasche den Schraubverschluss und die Banderole restlos entfernen. Den Ausgießer über den Flaschenhals drücken und den Schraubring gut anziehen. Den Schraubring und den Ausgießer mit dem rosa Kabelbinder verplomben. Gegebenenfalls kann eine Hygienekappe auf dem Ausgießer platziert werden.	

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER

- ❗ Verklebt ein Ausgießer während dem Betrieb können Sie die Flasche mit dem Ausgießer unter heißes, fließendes Wasser halten.

AUSEINANDER BAUEN UND REINIGEN

Öffnen Sie den Zipper der Banderole und ziehen Sie den Ausgießer aus der leeren Flasche.

Das Entlüftungsröhr mit leichten Drehbewegungen entfernen

Den Reinigungsadapter an einen Wasserhahn mit Warmwasser anschließen.



Abb. 75 Ringausgießer öffnen



Abb. 76 Reinigungsadapter

- Den Ausgießer in den Reinigungsadapter stecken und durchspülen.
Siehe Abb. 76
- Das Reinigungskonzentrat Aktiv A von Purus in einem Eimer in ca. 3 Liter Wasser auflösen.
Es kann auch je nach Bedarf eine kleinere Menge angemischt werden.
Beachten Sie unbedingt das Mischverhältnis.
- Den Ausgießer und das Entlüftungsröhr für ca. 30 Minuten in die Reinigungslösung einlegen.
Die Reinigungslösung kann mehrfach verwendet werden und ist je nach Menge der gereinigten Ausgießer nach ca. 6-10 Tagen zu erneuern.
- Den Ausgießer nach der Reinigung wieder mit dem Reinigungsadapter mit warmem Wasser ausspülen.
Das Entlüftungsröhr mit warmem Wasser durchspülen.
- Den Ausgießer und das Entlüftungsröhr desinfizieren, mit Wasser spülen und abtrocknen.

ZUSAMMENBAUEN UND PLOMBIEREN

Das Entlüftungrohr mit leichter Drehbewegung in den Ausgießer einsetzen.

Von einer neuen Flasche den Schraubverschluss und die Banderole restlos entfernen.

			
Den Ausgießer in die geöffnete Flasche drücken.	Die Heißluftbänderole darüber geben.	Die Bänderole mit dem Heißluftföhn anwärmen, so dass sie sich um den Flaschenhals legt.	Fertig.

VERWENDUNG DES VENTILSITZ PRESSRING

Optional kann der Ventil Sitz Pressring verwendet werden. Mit ihm lassen sich Ausgießer leichter in die Flasche drücken und es wird sichergestellt, dass beim Aufstößeln nichts verschüttet wird.

Den Ausgießer in den Pressring geben und so in die Flasche drücken.

Der Pressring kann auch beim Fixieren der Bänderole mithilfe des Heißluftföhns verwendet werden. So kann eine Spirituose, die sich durch die Hitze des Heißluftföhns ausgedehnt hat, nicht austreten.



Abb. 77 Pressring

PERSONALHYGIENE

- ✓ Desinfizieren
- ✓ **Handdesinfektionsmittel**

Das Personal ist dazu angehalten Handdesinfektionsmittel zu verwenden. Weiter müssen dem Personal Einweghandtücher zur Verfügung stehen.

11. WÖCHENTLICHE REINIGUNG

Fixieren Sie einen Tag für die wöchentliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
VISO Spirituosengerät - Getränkeschlitten	Putztuch Spülmaschine	✓		
Kühlhaus				✓ Temperatur ✓ Geruch

VISO SPIRITUOSENGERÄT - GETRÄNKESCHLITTEN

✓

Reinigen

Greifen Sie seitlich in die Gehäusekerben und ziehen Sie den Schlitten nach vorne, um diesen zu entfernen. Der Schlitten ist mit vier Schnappern befestigt.

Der Getränkeschlitten kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Abb. 78 VISO Spirituosensystem Getränkeschlitten

KÜHLHAUS

✓

Kontrolle

✓ Temperatur

Kontrolle der Temperatur im Kühlhaus.
Die Soll-Temperatur beträgt 5°C bis 8°C.
Die Temperatur muss stets konstant sein.

✓ Geruch

Die Quelle der Geruchsbildung suchen und Gegenmaßnahmen ergreifen.
Veranlassen Sie gegebenenfalls eine Reinigung.

12. REINIGUNG ALLE 2 WOCHEN

Fixieren Sie einen Tag für die Reinigung alle 2 Wochen, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Kühlhaus		✓	✓	✓ optisch ✓ Anzeigen ✓ Temperatur ✓ Geruch ✓ Bodenablauf ✓ Druckregler

✓	Reinigen
✓	Desinfizieren

Der gesamte Getränkelagererraum, der Boden, die Wände und die Decke inbegriffen, müssen gereinigt und desinfiziert werden.

✓	Kontrolle
---	-----------

✓ **optisch**

Kontrolle des Getränkeraums auf Sauberkeit und mögliche Beschädigungen bzw. Reparaturarbeiten.

✓ **Anzeigen**

Überprüfung der Anzeigen, Manometer und sonstigen Geräte. Im Falle einer Wartung oder Störung sind unverzüglich Gegenmaßnahmen zu treffen.

✓ **Temperatur**

Kontrolle der Temperatur im Kühlhaus.
Die Soll-Temperatur beträgt 5°C bis 8°C.
Die Temperatur muss stets konstant sein.

✓ **Geruch**

Die Quelle der Geruchsbildung suchen und Gegenmaßnahmen ergreifen.

✓ **Bodenablauf**

Der Bodenablauf soll stets mit Wasser gefüllt sein, damit Gase und Schädlinge aus der Kanalisation nicht in den Getränkeraum eindringen können.

✓	Kontrolle
---	-----------

✓ **Druckregler**

ZWISCHENDRUCKREGLER



Abb. 79 Zwischendruckregler

KONTROLLE DER FUNKTION

Überprüfen Sie die Zwischendruckregler auf mögliche Beschädigungen, sowie deren Dichtheit mit Hilfe eines Lecksuchsprays.

KONTROLLE DES MANOMETERS

Der Soll-Wert der Zwischendruckregler ist am Manometerglas markiert. Der Wert soll nicht weit vom Ist-Wert abweichen.

- ❗ Kontrollieren Sie den Gasflaschendruck am Hauptdruckregler falls der Ist-Wert am Zwischendruckregler weit vom Soll-Wert abweicht. *Siehe Seite 56*

ABSPERRHÄHNE KONTROLLIEREN

Kontrollieren Sie ob die Absperrhähne der Zwischendruckregler geöffnet sind. *Siehe Abb. 79*

- ❗ Im geöffneten Zustand schaut der Hebel des Hahnes in die Richtung des Abganges.

HAUPTDRUCKREGLER



Abb. 80 Hauptdruckregler

KONTROLLE DER FUNKTION

Überprüfen Sie die Hauptdruckregler auf mögliche Beschädigungen, sowie deren Dichtheit mit Hilfe eines Lecksuchsprays.

KONTROLLE DER MANOMETER

1) Kontrolle des Manometers am Abgang.

2) Kontrolle des Manometers für den Gasflaschendruck.

Hier wird der Gasflaschendruck angezeigt.

Ist die Gasflasche leer muss sie ausgetauscht werden. *Siehe Seite 56*

ABSPERRHAHN KONTROLLIEREN

Kontrollieren Sie ob der Absperrhahn des Hauptdruckreglers geöffnet ist. *Siehe Abb. 80*

- ❗ Im geöffneten Zustand schaut der Hebel des Hahnes in die Richtung des Abganges.

13. MONATLICHE REINIGUNG

Fixieren Sie einen Tag für die monatliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Karbonator				✓ optisch ✓ Wasserbad ✓ Eisbank
Gläser				✓ sauber ✓ gepflegt ✓ Zustand

KARBONATOR

Wir empfehlen diese Arbeiten von einer Fachfirma durchführen zu lassen!

- | | | |
|--|--|---|
| ✓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Kontrolle</div> | ✓ optisch
✓ Wasserbad
✓ Eisbank | Überprüfen Sie den Karbonator auf seine Funktion.
Weiter ist sicherzustellen, dass das Wasserbad über genügend Wasser verfügt, bzw. die Eisbank vorhanden ist. |
|--|--|---|

GLÄSER

- | | |
|--|--|
| ✓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Kontrolle</div> | Kontrolle der Gläser auf Sauberkeit, Pflege, und den allgemeinen Zustand. Abgeschlagene, abgenützte Gläser müssen ausgetauscht werden. |
|--|--|

14. HALBJÄHRLICHE REINIGUNG

Fixieren Sie einen Tag für die halbjährliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Wir empfehlen diese Arbeiten von einer Fachfirma durchführen zu lassen!

❗ Es ist abhängig von der Wasserqualität ob ein **Wasserfilter** eingebaut wurde.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Wasserfilter tauschen (wenn vorhanden)	selbständig externe Fachfirma Gruber Schanksysteme			

Um den Wasserfilter tauschen zu können, muss die Leitung drucklos gemacht werden.

- Den Wasserzulauf abdrehen.
- Das Wasser aus der Leitung ablassen.
Ein oder mehrere Wasserventile über das Reinigungsmenü öffnen um die Leitung/en zu entleeren.
Siehe Seite 20.
- Die Leitungen sind drucklos.

WASSERFILTER TAUSCHEN

Den Filter nach links drehen und nach unten wegziehen.

Die Abdeckkappe des neuen Filters entfernen.

Den neuen Filter von unten mit Druck in die Wasserfilterstation drücken und nach rechts drehen.

Den alten Filter gesondert entsorgen.



Abb. 81 Wasserfilterstation mit Filter

15. JÄHRLICHE REINIGUNG

Fixieren Sie einen Tag für die jährliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Wir empfehlen diese Arbeiten von einer Fachfirma durchführen zu lassen!

❗ Führen Sie Aufzeichnung über die zusätzlichen Arbeiten.

<i>Was</i>	<i>Womit</i>	<i>Reinigen</i>	<i>Desinfizieren</i>	<i>Kontrolle</i>
Umlaufkühler Wasser tauschen (wenn vorhanden)	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme	✓		
Karbonator Eisbank abtauen Wasser tauschen	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme			

UMLAUFKÜHLER WASSER TAUSCHEN

Falls ein Umlaufkühler vorhanden ist, so ist das Wasser der Begleitkühlung auszutauschen.

KARBONATOR

Je nach Bauform des Karbonators ist die Eisbank abzutauen oder das Wasser des Wasserbades zu tauschen.

16. INDEX

A

Abtropfasse · 51, 59
 Abtropfassenwanne · 59
 Anschrift · 2
 Aufzeichnung · 9
 Ausgießer · 61
 Auslauftüllen · 49, 58

B

Biersäulen · 59
 Brix · 45

C

Clic Öffner · 60
 Cornelius Stopper · 29

D

Desinfektionsmittel · 14
 DIN 6650-6 · 18
 Downloads · 1
 Durchflussminderer · 44

E

EG Verordnung · 18
 Einzelkomponenten · 25

F

Fass anschlagen · 38
 Fernmeldeeinrichtung · 54
 FEX Stopper · 30
 FFC Zähler · 26
 Fliessgeschwindigkeit · 43
 Flomatic Hahn · 39
 Flowmax Zähler · 27

G

Gasflasche tauschen · 56
 Gaswarngerät · 53
 Geruch · 52

Gesamtmenge · 24
 Geschmack · 52
 Getränkelieferant · 47
 Gläser · 68
 Gruber Ringsystem · 60
 Grundreinigung · 15

H

HACCP Konzept · 17
 Halbjährliche Reinigung · 69
 Hauptdruckregler · 56, 67
 Hausbrunnen · 10

I

Informationen · 10
 Internet · 2

J

Jährliche Reinigung · 70

K

Karbonator · 68, 70
 KEG Robot · 34
 KEG Stop · 31
 Kellertechnik · 26
 Kohlensäure · 53
 Kühlhaus · 65
 Kupplungen · 37, 60

L

Lagerung · 10
 Leitungsreinigung · 19

M

Manueller VA Hahn · 42
 Meldung · 54
 Monatliche Reinigung · 68

N

Nadelventil · 44

NC Containerkupplung · 37

P

Personaleinweisung · 9
Personalhygiene · 64
Pneumatischer VA Hahn · 40
Portionsmenü · 23
Putztücher · 12

R

Refraktometers · 45
Reinigung - Alle 2 Wochen · 66
Reinigungsadapter · 63
Reinigungsbürste · 12
Reinigungscontainer · 21
Reinigungsdokumente · 1
Reinigungserfolge · 9
Reinigungsfachfirma · 19
Reinigungsintervalle · 6, 16
Reinigungskugel · 13
Reinigungsmenü · 20
Reinigungsmittel · 11, 14
Reinigungsspritze · 12
Reinigungstätigkeiten · 6
Reinigungsuntensilien · 12
Ringsystem · 60

S

Sanitation · 16
Sanitationsverlauf · 21
Satelliten · 59
Schankkopf · 59
Servicehotline · 2
Sirupverteiler · 51, 58
Spirituosenpistole · 60
Spirituosenzähler · 27
Spritzeblech · 48

Stopper · 29
Süßigkeit · 44
Switchboy · 32

T

Tägliche Reinigung · 49
Temperaturabweichung · 52
Theke · 11, 51, 59
Trübung · 52

U

Ultraschallzähler · 27
Umlaufkühler · 70
Umschalter · 32

V

VA Hahn · 40
Ventilsitz Pressring · 64
Verantwortung · 9
Verordnung · 9
VISO Spirituosengerät · 59

W

Wasseranschluss · 10
Wasserfilter · 69

Z

Zähler · 26
Zapfgase · 11
Zapfhähne · 39, 47
Zapfkopf · 37, 60
Zwischendruckregler · 57, 67

17. VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN

Abb. 1 Reinigungsbürste	12
Abb. 2 Reinigungsspritze	12
Abb. 3 Putztücher	12
Abb. 4 Reinigungskugeln	13
Abb. 5 Display - Anzeige Ventile	20
Abb. 6 Display - Menü Anzeige	20
Abb. 7 Display - Anzeige geöffneter Ausgang	21
Abb. 8 Display - Getränk auswählen	23
Abb. 9 Display - Komponenten ändern	23
Abb. 10 Meldung Anlage wird programmiert	23
Abb. 11 Gesamtportion verkleinern	24
Abb. 12 Gesamtportion vergrößern	24
Abb. 13 Gesamtportion ändern	24
Abb. 14 Einzelkomponente auswählen	25
Abb. 15 Einzelkomponenten ändern	25
Abb. 16 FFC 40 Zähler	26
Abb. 17 Spirituosenzähler	27
Abb. 18 Flowmax Ultraschallzähler	27
Abb. 19 Gruber Induktiver Durchflussmesser (1000 Impulse)	28
Abb. 20 Cornelius Stopper	29
Abb. 21 FEX Stopper	30
Abb. 22 KEG Stop	31
Abb. 23 Switchboy mit Cornelius Stopper (elektrische Ventile)	32
Abb. 24 Switchboy mit FEX Stopper	33
Abb. 25 KEG Robot	34
Abb. 26 KEG Robot - Reinigung parallel	35
Abb. 27 KEG Robot - Reinigung seriell	35
Abb. 28 Zapfkopf zerlegt	37
Abb. 29 NC Containerkupplung	37
Abb. 30 Fass - Abdeckkappe entfernen	38
Abb. 31 Fass - Zapfkopf montieren	38
Abb. 32 Fass anschlagen	38
Abb. 33 Flomatic-Hahn - Absperrventile geschlossen	39
Abb. 34 Flomatic-Hahn Absperrventil geöffnet	39
Abb. 35 Flomatic-Hahn - Spange nach oben ziehen	39
Abb. 36 Flomatic-Hahn - Spange geöffnet	39
Abb. 37 Flomatic-Sockel mit geöffneter Spange	39
Abb. 38 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 1	40
Abb. 39 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 2	40
Abb. 40 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 3	40
Abb. 41 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 4	40
Abb. 42 Zerlegter pneumatischer VA Hahn - Einzelteile	41
Abb. 43 Zerlegter manueller VA Hahn - Einzelteile	42
Abb. 44 Fließgeschwindigkeit - pneumatischer Hahn	43
Abb. 45 Fließgeschwindigkeit - elektrischer Hahn	43
Abb. 46 Nadelventil	44
Abb. 47 Fließgeschwindigkeit - Flomatic-Postmixhahn	44
Abb. 48 Miniventil - Einstellschraube	45
Abb. 49 Refraktometer Anzeige	45
Abb. 50 Refraktometer	45
Abb. 51 Schankanlage geöffnet	48
Abb. 52 Spritzblech entnehmen - 1	48
Abb. 53 Spritzblech entnehmen - 2	48
Abb. 54 Spritzblech entnehmen - 3	48
Abb. 55 Bier pneumatisch - Reinigung mit Reinigungsspritze	50
Abb. 56 Premix Hahn - Reinigung mit Reinigungsspritze	50
Abb. 57 Auslaufrohr (Zusatz) - Reinigung mit Reinigungsspritze	50
Abb. 58 Postmixtülle	50
Abb. 59 Sirupverteiler einsetzen	51
Abb. 60 Lagerung der CO ₂ Flaschen	53
Abb. 61 Gaswarngerät	53
Abb. 62 Gaswarngerät	53
Abb. 63 Briefsymbol	54
Abb. 64 Meldung	54
Abb. 65 Fernanzeigebox	54

Abb. 66 Gasflasche.....	56
Abb. 67 Zwischendruckregler.....	57
Abb. 68 Kühlhaus.....	57
Abb. 69 Sirupverteiler.....	58
Abb. 70 Schanksystem.....	59
Abb. 71 VISO Spirituosengerät.....	59
Abb. 72 Pistole.....	60
Abb. 73 Ringsystem.....	60
Abb. 74 Clic Öffner.....	60
Abb. 75 Ringausgießer.....	63
Abb. 76 Reinigungsadapter.....	63
Abb. 77 Pressring.....	64
Abb. 78 VISO Spirituosensystem Getränkeschlitten.....	65
Abb. 79 Zwischendruckregler.....	67
Abb. 80 Hauptdruckregler.....	67
Abb. 81 Wasserfilterstation.....	69